BIBLIOTECA NAZIONALE VITT. EMANUELE
201
54 D
25

# BIBLIOTECA
SCELTA
# DI OPERE ITALIANE
ANTICHE E MODERNE

*vol. 557*

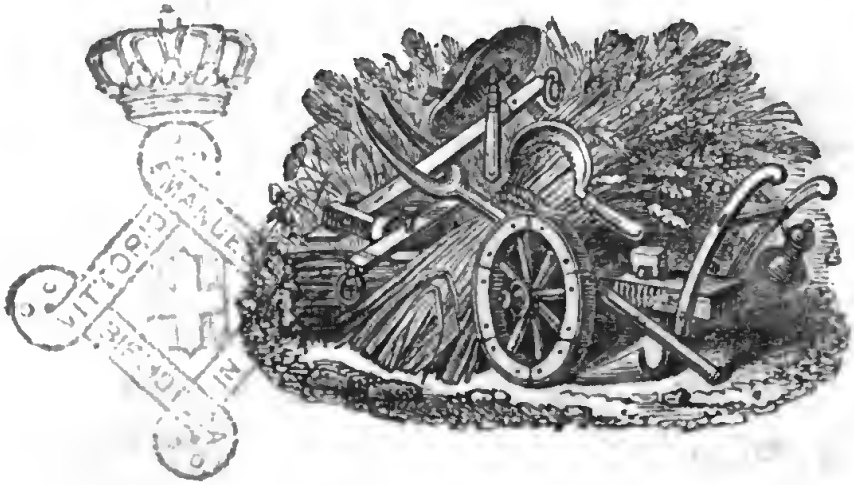
GIOVANVETTORIO SODERINI

*ORTI E GIARDINI*

Digitized by Google

Digitized by Google

# DELLA CULTURA
DEGLI
# ORTI E GIARDINI
TRATTATO
DI
## GIOVANVETTORIO SODERINI
GENTILUOMO FIORENTINO
PUBBLICATO
## DA GIUSEPPE SARCHIANI
ACCADEMICO DELLA CRUSCA, SEGRETARIO
DELL'ACCADEMIA DEI GEORGOFILI, ECC.



MILANO 1851
DALLA TIPOGRAFIA DI GIO. SILVESTRI
Piazza S. Paolo, N.° 945, *Casa Tarsis.*

Digitized by Google

# AVVISO

## POSTO ALLA PRIMA EDIZIONE

DI FIRENZE, 1814, IN 4.

*Il favorevole accoglimento che gli Amatori dell' Arte Agraria, e della Lingua nostra hanno fatto a quella parte dell' Opera di Giovanvettorio Soderini, da noi pubblicata l' anno* 1811, *la quale precede il Trattato anteriormente edito della* Coltivazione delle Viti, *e forma con esso il Volume primo del Manoscritto autografo, ci ha indotti a dar ora alla luce l' altro sulle Piante Ortensi che vien di seguito, non senza fiducia d' incontrare egual gradimento, sì per le belle nozioni e pe' lumi che tratto tratto sparsi e disseminati vi si ritrovano, utilissimi ai Geoponici, come ancora per la copia che vi si ammira di esatte descrizioni di varj oggetti della Natura e dell' Arte, spiegati con semplice insieme, e forbita naturalezza di dettatura, e con voci affatto proprie e Toscane, atte a riempiere largamente in questa parte il manchevole del Vocabolario della Lingua. Si aggiunge a tal pregio il vedervisi tramischiate alcune particolarità concernenti la vita dello Scrittore me-*

*desimo, di cui sono sì scarse le notizie che se ne hanno, con rincrescimento di chi ama siffatte biografiche indagini, sempremai profittevoli, e perchè elleno accrescono la serie dei Veri tra loro generalmente connessi, e perchè giovano le più volte a far conoscere il valor di chi scrive, ed il grado di fede che meritano le sue dottrine. E in realtà, da quello ch' ei dice all' Articolo* Pinox, *intendiamo che il nostro Soderini avea fatto un viaggio in Inghilterra; e per l' osservazione riferitane, in proposito di far parola del Bulbo, e de' Rosai, venghiamo parimente a sapere che esso visitò pur la Pollonia, esaminando costantemente e notando i fatti e le pratiche riconosciute giovevoli al miglioramento e progresso dell' Agricoltura, intorno a cui disegnava di compilare quando che fosse universali istruzioni. Si raccoglie poi da ciò che l' Autore scrive del Papavero spumeo, qualmente l' intiero sistema della coltivazione erasi da lui primieramente appreso dalla lettura delle Opere degli Antichi, e poscia da quel più che loro aggiunsero di meglio provato gli Sperimentatori moderni, e nominatamente il Mattiolo, celebre Volgarizzatore dei Libri di Dioscoride sopra la Materia Medica, ed il Ruellio, valente Botanico Francese, de' quali apparisce al sommo studioso, e quasi perpetuo seguace. La scienza però che ne trasse era frutto eziandio delle molte esperienze, che colla sagacità richiesta ad ogni investigatore delle operazioni della Natura andava del continuo tentando, e riprovando da per sè stesso nel Giardino*

*urbano della Casa gentilizia rispondente in sull' Arno, e nel Semplicista della suburbana Villa sua propria *, come resulta da quanto si legge all'Articolo della Colutèa e del Papavero.*

*Del resto non deesi tralasciar di far noto, che essendo il Codice originale anche in questa parte mancante dell'ultima correzione, conforme avvertirono i Giunti, e noi pure nell' Avviso premesso alla Parte prima, ci è stato necessario adoperare l'istessa cura nell' emendarne i patenti difetti che abbiam cercato di togliere con quella medesima accuratezza che usammo dapprima, onde le mutazioni, ed i supplimenti che si facevano, fossero i più consentanei al tenor dell' Autore, e riducessero al manco possibile l'arbitrio del correggere in quei luoghi, ove la cattiva qualità della carta ha col trasudamento confuse le figure delle lettere, o la natura dell' inchiostro avendole corrose, ne ha del tutto l'impronta abolita. Nè ci siamo tampoco arditi di resecare se non che le porzioni identicamente ripetute, le quali*

---

* Ne' Libri dell'antico Ufizio delle Decime si trova registrato qualmente Giovanvettorio di Tommaso di Messer Giovanvettorio Soderini possedeva fuor di Porta alla Croce una Casa signorile, o Villa con Giardino, la qual fu descritta nel 1594 in conto di Pier Tommaso suo figlio, da cui nel 1615 venne trasferita, per vendita in proprietà dei Marchesi Borbon del Monte, che ne sono anche oggidì i possessori; siccome il Palazzo d' abitazione in Città che aveva in Via del Palagio a dirimpetto di quel de' Salviati, adesso Borghesi, passò dipoi ne' Baroncini, e ultimamente in uno della Famiglia Gondi.

Digitized by Google

*sarebbono a buona ragione state tolte dall' Autore stesso se fosse mai tornato a rivedere il getto primiero, e non punto ritocco d' un lungo Lavoro, che amò meglio di lasciare all' altrui diligenza raccomandato.*

*Per rendere, in ultimo, di una maggiore utilità a' leggitori la nostra qualunque siasi fatica abbiamo stimato bene di ridurre in serie alfabetica rigorosa i Nomi tutti delle Piante dal Soderini descritte, aggiugnendo a ciascuno dei nomi Volgari il corrispondente Greco, e Latino, e (ciò che più importa) quello col quale vien distinta ogni Pianta nel Sistema specialmente di Linneo, a cui son debitori i Botanici degli accertati caratteri di tanti e sì diversi Vegetabili, involti per l' addietro nell' oscurità, e soggetti non poco ad equivoco. Per la quale indicazione ci siam prevalsi della gentilezza del nostro dotto Amico il D. Ottaviano Targioni, Ch. Professor di Botanica, e d' Agricoltura, e Direttore dell' Orto Agrario Sperimentale della Società economica de' Georgofili, al quale rendiam con piacere questa pubblica attestazione di gratitudine.*

Digitized by Google

# INTRODUZIONE

Deb 'l Giardino, oltre all'avere nella meno utile e più occupata parte il salvatico, contenere in sè tre partimenti: il verziere per i fruttiferi arbori, che sotto abbiano lo spazio netto, pulito e spazzato, con erbosa prateria verde, ove altrove non si lavori che sotto ed attorno gli arbori; un quadro grande, o in altra forma per gli erbaggi da orto; ed un altro un po' minore per l'erbette da insalata, al quale ne sia aggiunto un altro più piccolo d'erbette da fiori dette Coronarie, distinto in varj componimenti, pieni di varj fiori, assegnandone a ciascheduno una sorte, che così acconciamente campeggerà. Tra tutti questi siti si elegga un luogo che partecipi il più che si può del caldo e del freddo temperatamente, con buon fondo e grasso terreno, per i frutici o sterpi, ed erbe medicinali, le quali, levate dai lor luoghi natii con il lor pane di terra, e con esso traspiantate nel domestico, vivano per il più, avvertendo di porle nei

luoghi che sien più conformi di ombra, e di sito alla qualità dell'essere loro; e così governandole secondo che bramano alla foresta dove nate sono. Altre vogliono essere attese col lavoro, ed altre non si curano d'esser punto trassinate, ma di starsi inculte, mantenendosi a quel modo, e così secondando la lor natura, una gran parte d'esse vi si alleveranno. E perchè non senza grandissima felicità di paese e terreno si potrà ottenere di aver insieme il verziere e l'orto in un medesimo lato, si potrà cercare d'aver questo separato in que' luoghi che sono destinati solo per orti, i quali sogliono essere o appresso la villa, o dentro nella città, o fuora d'essa non troppo lontani, insieme o di per sè, come vi si possono ordinare: staranno bene, se lo comporti il sito, presso la casa, ed anche nei luoghi di per sè dove ne siano degli altri, e si potranno custodire purchè vi sia il sito, e 'l terreno, e 'l luogo, e qualità di aere opportuno. Se sia posto vicino alla villa, sia in lato che l'aie non vi soggiacciano affinchè per la battitura i venti non vi portino la polvere, le paglie e la loppa, ma sì bene gli soprastiano i letami, sì che 'l sugo del grasso del lor fracidume coli in quella terra, che, quantunque grassa, sempre s'allegra di nuovo grassume perchè, rinnovandovisi ogni due o tre mesi, anzi ogni mese nuove semente e piantette d'erbe trasposte, ha sempre bisogno di nuovo cibo, e d'essere aiutato col grasso che continuamente si rinfreschi. Soprattutto fa di bisogno aver l'orto chiuso e serrato in maniera che le bestie e gli nomini non abbiano a poter danneggiarlo, così con istrappare col morso di quelle, come col toccare, tramenare,

e brancicare di questi, e massimamente delle donne menstruate, ritardandosi; crescere di tutti gli erbaggj e l'acquistare, per il toccamento o passeggiarvi. E del fortificarlo attorno son varie le maniere: altri col loto stemperato e ben battuto fan grossi mattoni con le forme, e gli murano; altri fra tavole alte e grandi cacciata questa terra liquida fanno tutte le mura di terra, che si possono incalcinare; altri, con loto annestando i sassi insieme, fanno un muro a secco che abbia dalla parte di fuore una gran fossa che s'empia d'acqua copiosamente, sendo di natura da rattenerla; perchè restando asciutte e vuote le fosse, si leva e sottrae l'umore all'orto, siccome ai campi, i dirupati botri levano il nutrimento ai grani e biade seminatevi; sicchè volendo circondar l'orto con fosssi grandi, principisi lo spazio di esso lontan venti braccia, e dai campi della condizione detta trenta o quaranta. Altri vi fanno muri impiastrati di loro, coperti sopra di strame o di mirice; altri fan loco attorno un palancato d'asserelle di castagni appuntati, confitti alle traverse e fermi a forti e grossi pali.

La diritta è far una buona e fonda fossa intorno al circuito dell'orto al tempo buono, e, presi dei pruni bianchi, e de' roghi scapezzati, piantarli nel margine della fossa in modo che le si cavin fuore dalla cima un mezzo piè del terreno, tenendole nette con isbarbarvi dentro e d'attorno ogni erba, e massimamente nella prima estate cavandole tutte, e fuor di quelle traendo gli sterpi e tutto quel che vi sia nato, che porta via il nutrimento che vien loro. La terra così ben netta loro d'intorno, e ben lavorata da ogni banda, si ricuopra di buono

strame, col quale e la rugiada della notte si cali alle radici, e alla sferza del caldo esse spine e roghi piantativi si difendano: l'anno appresso vi si mettano degli appoggi e delle traverse fitte ai pali, ai quali le verghe delle spine ed i roghi si leghino; e d'anno in anno alzandogli si faccian d'ordine in ordine salire a quell'altezza di siepe che si voglia. Tutto quello che avanza si pieghi nel piano destro e sinistro della siepe, sì che si rimbocchi a difficultar maggiormente il transito, e, a così fatto termine condotta, si dee ogni anno rilegare, e dovunque ella sia rada, massimamente da basso, riempiere coricando le messe di traverso, e sarà tanto folta che non vi trapasserà pur un uccello, nè traspirerà alla vista; e così fatta siepe non l'estirperà nè anco il fuoco, anzi, abbruciata, più fonda rinascerà. Si dee ancora ogni anno attendere a potar le messe superflue, e le punte che escano dell'ordine rintuzzare.

Poste le spine come di sopra ed attaccate, s'intacchino al calcio quattro dita da terra con ferro tagliente, e piegati e ricoperti i rami si propaggineranno; ed ancora fra le due terre dato loro un taglio, quello rimetterà, e da quel mezzo rotto, scosceso e piegato a terra per lunghezza, rimetterà nuove messe, le quali, a giusta grandezza cresciute, si ritagliano, e ripiegano al modo medesimo, tanto che il primo o secondo anno così seguendo, si vada facendo folta. Questa riuscirà più forte, ma non sì pulita come l'altra, e massimamente se si faccia di roghi piegati in arco di mano in mano a terra ed ancora la punta. E non avendo piante vive, si seminino i semi, e sendo fitti s'intreccino insieme, che faranno similmente fondissima siepe.

E siccome di tutte le ville, o d'ogni sorta giardini l'anima è l'acqua, così degli orti è la vita e 'l mantenimento. Eleggasi adunque per l'orto un luogo dove non abbia principalmente a mancar l'acqua; e se non vi sia un rio che naturalmente corra, o fonte che del terreno o di sasso surga, o ramo di fiume che vi si possa derivare, facciasi un pozzo, cavandosi nel mese di settembre, quando il sole otterrà l'ultima parte della Vergine, innanzi all'equinozio autunnale, che allora si esperimentano bene le forze delle fonti quando manca la terra dell'umore della pioggia; e se non si possa questo, facciasi nella più alta parte un gran truogolo che raccoglia l'acque del verno, o murato o nella stessa terra rilevata, e se questo ancora manchi, guardisi di elegger terreno di buon fondo, e che sia simile a sè stesso da imo a sommo, e divegliasi a dentro due o tre puntate, e così manterrà fresche le radici la estate, facendo la terra lavorata ben sotto, come le cantine che d'inverno son calde, e di estate fredde. E dove sia modo d'adacquare, basterà affondar quanto va giù col vanghile la vanga, mandandola giù diritta e pigliando la terra sottile, perchè si faccia più trita; e questo è da osservare dove la natura non aggiovi gli orti con l'acqua, e massimamente se siano in costa o spiaggia, sebben l'orto desidera la pianura.

Appresso l'acqua de' fiumi per adacquare è buona quella delle fonti, poi quella di pozzo, e delle artificiali quella di citerna della piovana ripiena, ed accanto a questa quella delle fosse che viene dal cielo. Plinio crede che le freddissime aggiovin le cose, ed a bere sien le più suavi; men utili son

quelle degli stagni che portano assai semente d'erbe. Assaissimo aiutano l'erbe le pioggie, e con esse si ammazzano le bestiolette, scrive il medesimo. Ed a certe convengono l'acque salate, come al Rafano, Bietola, Ruta, Cunela e Radici, alle quali tutte la salata è particolar medicina, e le fa più saporite e feconde; e a tutto il resto dan giovamento le acque dolci di buon sapore, e buone; siccome nuocono le fangose, le putride, e di cattivo odore, ond'è che la piovana sia la migliore annaffiando temperatamente per lavar l'erba dalla polvere, ed ammazzare i vermini, e sempre giova che ella non venga che troppo scaldi, o con furia rovinosa che imbelletti l'erbe, e porti via il terreno. Imperciò di estate è più giovevole che in altro tempo annaffiare di notte, nè mai sulla sferza del caldo, o la mattina avanti il levar del sole, o la sera quando va sotto. Ma il Bassilico s'appartiene adacquarlo a mezzodì. E tutto quello che è seminato, si tiene che dia fuori presto, adacquandolo con acqua calda avanti al sole. Con Teofrasto conviene Plinio che la fredda facendo meglio l'effetto di rinfrescare giovi più all'erbe, purchè la non sia agghiacciata, e quando si adacqua lascisi la terra che sia bene inzuppata e sazia d'acqua, e nei luoghi che hanno più ombra s'adoperi acqua stata al sole, e tiepida.

Si semini contro a tempo erbe per farle nascer presto, e si adacquino una volta più dopo mezzogiorno. Quelle dei fiumi generano erba assai, e men di queste quella delle fonti, e poi ancora manco di questa quella del pozzo. E, qualunque ella sia, è bene farla passare per un lato dove ella s'incorpori con polvere di strade o letame trito; e di-

poi farla andare all' erba, e massimamente quella che uscisse da nevi o fonti gelate; che così si contempera, ed in un tempo annaffierà l' erbe per il bisogno, ingrassando il terreno. Nell' annaffiare facciasi dare l'acqua che s' alzi o con padelle di rame con manico lungo di legno, o altri innaffiatoj, e quando l' erbe son piccole facciasi dar cascando in su finocchj o sermenti secchi, o frasconi, o vimini che vi sien posti sopra, che ciò difende dall'esorbitante calore, e giova assai a far nascere, ed a tenere il terreno fermo. Non si dee adacquare pianta alcuna essendo in fiore, perchè l'acqua percotendo nella sua boccia la guasta, e scalda, e se con acqua fatta tiepida al fuoco s' adaqueranno le semente che vorrai far nascere all' inverno, daran fuore più presto, ancorchè sien di natura da nascer tardi. E quelle di tosta nascita ancora tanto più si solleciteranno; ma ciò non s' ha a usare nè agli arbori nati, nè a fargli nascere, perchè s' infermano ed il lor frutto è più cattivo.

Dove sono arbori fruttiferi, sotto non vi hanno a essere erbaggi sempre, e dove sono erbaggi, non v' hanno a essere i frutti, e così l' erbe da insalata, e da cuocere, come i frutici ed erbe medicinali, le quali deono essere di per sè spartite dalle altre, senz' uggia o occupazione d' altro. Ma perchè più acconciamente si potranno in varj luoghi della villa accomodare in siti atti, ed in terreni buoni per loro, si potrà distintamente in diverse parti ordinarle facendone due divisioni, delle quali una contenga il giardino, o verziere degli arbori fruttiferi, ed il salvatico, e l' altra abbia l'orto che serva a tutte le sorte frutici medicinali, odorifere

e coronarie, e da cuocere e mangiar crude per l'insalate, ponendole tutte nei luoghi e nei siti ch'elle desiderano; e così quelle che aman più l'acqua stieno ai rii, e nell'acqua istessa, come la ninfia ed i triboli, e la sala ed i giunchi; e i rosaj, e i gigli a piè d'essa o dove ella passi. E così tutte convien seminarle in quei lati che di lor natura amano; e dice Varrone, ch'e' giova coltivare gli orti vicini alle città. Ma dovunque si sieno, il sito loro vorrebbe essere una dolcemente piegata pianura, ove pianamente corresse l'acqua viva per diversi spazj. Dice lo stesso Varrone che la felice disposizione dell'orto consiste nell'esser posta in un piano alquanto inchinato, e ch'e' vi possa correr l'acqua per tutti i pavimenti degli spazj divisi; ed ancora starà bene nel fondo delle vallate aperte, ed alla radice al piè de' bassi de' monti verso mezzogiorno, e nei dorsi de' colli e coste che non sieno oppressate o sotto alti monti che le adombrino o soffoghino. E temendo il troppo caldo, umido, freddo e secco, staranno bene nei luoghi temperati, ma aperti e liberi da tutte le ombre, perchè negli ombrosi non saran d'alcuna utilità, e l'erbe, fuor del cavolo e maceroni non vi profitteranno; imperciò nei freddi facciasi l'orto verso oriente, ovvero al lato di mezzodì; nei caldi al contrario, e nei temperati, mezzanamente partecipi dell'uno e dell'altro.

Ne' siti piani, con il lavoro che vi si fa (che ha da esser tuttavia con la vanga lavorato, ben trito e fondo) s'agguali di modo il terreno che vi resti solo tanto pendio all'acqua ch'ella possa muoversi senza correre per i solchi ad annaffiar l'aie che la rattengano un poco, acciò non scoli così presto; ed

in tutti i siti si riducano l'aie (lavorandosi il più che si può) a questo modo. perchè, correndo troppo forte l'acqua porta via il terreno.

Desiderasi ove s'ha a far l'orto una qualità di terreno che di sua natura non sia nè troppo grasso, nè magro al tutto nè troppo, ma grasso e resoluto che genera erbe sottili; perchè così fatta condizione di terra è facile a lavorare, e si stritola bene trassinandola, e col letame che se le dia, si può far grassa assai per il bisogno dell'erbe. La spessa e grassa di sua natura è difficile al lavoro, e vuol più fatica; ma di vero questa viene largamente ricompensata da lei coll'abbondanza del frutto; e, secondo Columella, le zolle grasse che si risolvano in polvere, che facciano assai gramigna, e che producano dell'ebbio, e siano un po' umide, si tengono per le atte all'orto. La terra troppo secca come la troppo umida non è a proposito degli orti.

Quella che da per sè faccia degli olmi, dei meli, e de' susini, e della farraggine è buona; cattiva è dove si crea il galbano o l'elleboro bianco, e l'tasso. Vuole il giardino tepidità d'aere e di terra, e benignità di cielo, perchè nella terra troppo fredda niente vale la clemenza del cielo; e, per contro, se sia la terra troppo adusta, poco gioverà. Dai cattivi venti sieno ancora difesi gli orti, e massimamente dagli aridi ed ardenti, che abbruciano l'erbe e le guastano, come le troppo gran brinate e nebbie. E per questa cagione non starà meglio in altro sito che in sfogato e dilatato da ogni banda; e sebben richiede terra mezzanamente soluta, ed umida piuttosto che secca, brama il terreno con-

tuttociò grassissimo, e però abbi (come si disse di sopra) nella più alta parte il colato del letame e del grassume. Puossi per altro conservare gli orti nei luoghi aridi, come dice Columella, ma con poco utile, cavando o vangando all'ingiù tre o quattro puntate con la vanga. Meglio sarebbe se si potesse trovar terra di sua natura dolce e delicata, e che si sfarini lavorandola, e smaltisca l'acqua, sì che piovuto che sia resti asciutta, agevolmente si lavori penetrandovi facili i ferri, e faccia zolle tenaci, ma spolverizzi e sia netta da ogni sasso e pietra minuta o grossa, e, non si trovando così naturalmente, sia con l'artifizio ingrassata; il che si farà dandole a ogni sementata d'erbe sempre nuovo grasso di letame della miglior sorte, come l'umano digestito e mescolato con pagliaccia, e colombina e di tutte le stalle che sia bene smaltito.

Il muro fatto con calcina sarà più sicuro per gli orti con le pergole di vite attorno che s'alzino con i legni fitti all'insù, e sieno piantate le viti dalla banda del muro, perchè altramente il grasso, e l'acqua danneggerebbe le radici. Occupa il muro poco luogo, e le siepi molto; e le fosse consumando del buono, se v'è qualche cantonata sghemba o avanzume di terreno che non riquadri, si può empiere di canne, bramando il canneto terreno di grassezza e bontà uguale a quello degli orti. I quadri poi sieno scompartiti dai loro viottoli che gli dividano tirati tutti a sesta, ed abbiano di qua e di là in sù i loro orli per lunghezza, (e così gli altri andari più piccoli in traverso) spallierette di timo di levante, d'isopo, di nepitella, puleggio, persa, sermollino, origano, rosmarino, spigo, salvia

minuta, viole, ed abrotano, e pineri d'Inghilterra, e simili; le quali tutte erbe occuperanno solo lo spazio delle vie, senza pigliar punto del terreno dell'orto, facendo i solchi che servano a mandar l'acqua ove bisogni di là dall' erbe delle spalliere. Siano gli spazj dell'aje, dove si hanno a seminare o strapiantar l'erbe dell'orto, col suolo intorno a loro un po' larghetto, ed essi non più larghi, che, aprendo uno quanto può le gambe, possa da' solchi arrivar sopra a zappettare, e cavar via, radendole col marretto tagliente, tutte l' erbe cattive che nascono, tenendo la schiena arcata senza calpestare il seminato. Così ogni piccola viuzza e sentiero che si partisca per i quadri, abbia larghezza a proporzione di essi, di qua e di là le spallettine di odoriferi fiori, le aie poi o porche, o, come si dice in Toscana, l' aiuòle, ed in Lombardia resole, che sono ne quadri distinte dai viottoli o piccoli sentieri, hanno a essere un po' più strette e lunghe per trasporvi l' erbe, cioè lunghe dodici piedi, e larghe sei, e così medesimamente divise per poterle con facilità e senza guastare far nette; ed i loro margini e arginetti, donde si possano adacquare, sarà assai ne' luoghi umidi inalzargli due piedi, e nei secchi e più asciutti, uno fra l'aiuòle; se l'acqua sia solita traboccare, o allagare gli spazj che contengono l' aiuòle, denno essere dagli orli più alte di loro, perchè più facilmente vi facci l'entrata all'acqua che vi si avvia, e poichè abbi satolle l'assetate erbe, la possi alle altre travoltare. Alcuni usano senza allargare il tratto, annaffiar due aiuòle per volta, trattenendo l'acqua per i lor solchi, e a ogni tante braccia facendo una buchetta larga in

tondo concava a discrezione, e gettando l'acqua sopra di loro alta ed in quantità, e come ne han succiato il bisogno si tramuta l'acqua, e si passa all'altre contigue.

Decsi rasente i muri o macchie volte a mezzogiorno innalzare il terreno a scarpa per far prode lunghe quanto è il muro o la macchia, e larghe quindici a venti piedi con buon pendìo per piantare le lattughe e bietole per l'invernata, e dipoi per l'estate i finocchj, facendo loro argine del terreno della proda medesima che gli rincalzi, e seminando in quei mezzi o fagiuoli o poponi; ma bisogna concimare a doppio per il pendìo; e se saranno con un muretto da piè che rattenga la terra, si potrà (avendo da capo fatti certi occhi di pietra) piantarvi de' capperi, i quali ancora, posti nel fin della proda sopra esso muro, faranno bene. ma non vogliono esser lavorati d'attorno. E perchè nell'autunno, e nella primavera principalmente si seminano, e si traspongono l'erbe negli orti, è cosa convenevole di dividere le sue parti, e quelle lavorare nella primavera che si vogliono seminare nell'autunno; e il lavoro ha da essere tuttavia fatto con la vanga.

Adunque il terreno che sia destinato per seminarsi e piantarsi a orto all'autunno, si lavori al mese di maggio, e quello che sia serbato a seminarsi e piantarsi a primavera, si lavori a ottobre e novembre; e l'uno e l'altro si lasci, così smosso, riposare sin' al suo tempo, perchè con i freddi e brinate si ricuoca e stagioni, e per i caldi si prepari a buona digestione, e a ricever con perfezione i seminati, e il postime, avendo, per le contrarie ra-

gioni, tanto il caldo quanto il freddo, valor di cuocer la terra, e fermentata risolverla, disfar le zolle e ammazzar l'erbe triste annichilandone i semi. E se ciò non basti, quando arriva il tempo del seminare, quattro o cinque dì innanzi minutamente ricercandole e leggermente rilavorando s'hanno a cavar l'erbe e le lor bacche, e, passata la bruma, ai 23 di gennajo vi si cacci il letame in rilavorando il terreno, e marreggiandolo sotto. Dipoi seminate l'aiuole s'hanno a raggiungere e coprire con secchi cespuglj, avendo prima con i maglj, o marra lunga, ribattuto il terreno, e le nasciture erbe calcate in modo, che non le serri poi il caldo; e così quattro o cinque dì innanzi si faccia a quella parte che s'ha a sementare nell'autunno, ai quindici di settembre e primo d'ottobre, e le si dia il letame se si può avere umano ed asinino che mena poche erbe. Nei luoghi freddi si semini nell'autunno più presto, e nel verno più tardi, ma nei temperati si seminino mese per mese, o due mesi una volta, quelle semente che per tutto l'anno si voglion rinnovare per tuttavia averne; che perciò è giudicata la fatica degli orti maggiore del lavorar l'altre terre, rivoltandosi il terreno loro almeno sei volte l'anno.

Perchè dell'erbe alcune sono che servono a mangiarsi, o cotte o crude, ed altre per il piacer della vista, altre per l'odore, ed altre per l'uso medicinale, ed alcune d'inverno, alcune d'estate, la prima sementa sarà di marzo, aprile e maggio, nel qual tempo possiam seminare il cavolo, la radice, i navoni, la bietola, la lattuga, la romice, la senapa, il curiandolo, il prezzemolo, gli anici, e il nasturzio. La seconda sementa è dopo il solstizio

dell'estate da mezzo settembre in là, entrando ottobre, nel qual mese si pianta il porro, l'appio, il citiso e l'atreplice; e la terza per l'estate si comincia in alcuni luoghi di maggio, nella quale si pongono il cocomero, la zucca, la bietola, il bassilico, la porcellana, la satureia e molte altre cose. Quelle che tu vorrai che non facciano il seme, si seminino dopo il solstizio, e certe si seminino in due tempi nell'autunno e nella primavera, ed alcune più spesso, come la lattuga, il cavolo, le radici, la ruchetta, il nasturzio, coriandoli, cerefillo, e gli anici intorno a marzo ed a settembre si seminano, ed alcune vengono d'ogni tempo, potendosene seminare in tutte le stagioni dell'anno, e non ch'altro d'ogni mese, e mese per mese che hanno di mano in mano a servire negli altri. Rinnovasi la sementa di alcune piante in sul medesimo terreno: alcune ne sono che vengono dal seme, alcune dalla radice, altre col capo, altre con l'una e con l'altro, altra colla radice e col seme, altre con la corteccia, altre con la cartilagine: sonvene alcune con la carne, ed alcune con le tuniche carnose; certe con la marza e con il ramo, come la ruta, l'origano, il timo; ed il bassilico, il quale tagliano come sia pervenuto all'altezza di un palmo, e' rimette; certe con la radice e col seme, come le cipolle, l'aglio, ed i bulbi, e tutte quelle che hanno capo. Ma per quanto tutti i semi dell'erbe facciano, nella ruta la regola fallisce, perchè seppur nasce, tardissimamente viene innanzi, e imperciò si pianta a rami.

Di quelle che nascono con la radice, la barba è diuturna e fruticosa, perocchè dalle sue barbe muove e mette, e spesse volte in più si spartisce come i

bulbi. I gentaj, e le squille si pongono, ed alcune con il capo come l'appio, e la bietola, perchè allargano le radici, dalle quali sorgono le foglie ed i gambi, i quali tagliati, quasi la maggior parte rimettono, eccetto quelli che hanno il gambo fuori da banda. Il rafano e la rapa (cavate le foglie coperte nella terra) crescono e bastano all'estate tenute nelle cantine. Il frutto di alcune è in terra e d'altre fuore, e d'alcuna nell'uno e nell'altro luogo. Alcune si aggiacciono in terra come il cocomero e la zucca, ed il popone, i cetriuoli, e l'angurie; ma le zucche in pergola fan maggiori e grandissime mandate sopra gli arbori; altre per innalzarsi han bisogno d'appoggio, come il convolvolo, la balsamina, i piselli, e dei fagiuoli alcune sorte, ed il luppolo e 'l salice.

Di certe i più freschi semi più presto si generano, come è nel porro, cocomero e zucca. Per il che alcuni il seme del cocomero nel latte, o nell'aceto, o nell'acqua con quello delle zucche van macerando, facendolo così dar più presto fuore: così l'appio, la bietola, il nasturcio, l'origano, la currela, e il coriandro. Particolare e proprio si è quello che si dice della bietola, che in un anno la non si generi tutta, ma qualche cosa che le manchi nel primo, nel secondo si conduce a fare un poco più, ed a fine nel terzo. Per la copia di seme importa assai l'essere il terreno bene a solatio.

Nell'ordine de' semi ci è questo da osservare, che non sieno senza succhio, mescolati a adulterini. Per la somiglianza in certi il seme vecchio ha tanta forza che muta la natura. Per esempio del seme del cavolo invecchiato nasce la rapa, e di

questa il cavolo. Ancora si raccolgono i semi d'alcune quando più presto quando più tardi. Il tempo a proposito è a primavera nella nascita della Canicola, e nell' autunno. Nè avviene ciò per tutto, ma secondo i luoghi, la bietola, la lattuga, il bassilico, la ruchetta, il navone nascon presto; la ruchetta, in tre dì, la lattuga in quattro, la bietola l'estate in sei, l' inverno in dieci o dodici, il curiandolo passa venti, se sia il suo seme vecchio; se nuovo, ricusa di nascere se non si acciacchi o stravolga; la currela e l'origano dopo i venti saltan fuori. Difficultosissimamente esce della terra l'appio in quaranta dì; se prestissimo, in trenta. È perciò da avvertire che importa assai se sopravvenisse sereno, o tempo rabbuffato o cattivo, perchè più presto dan fuori coll' aiuto del cielo, come avviene ne' luoghi tiepidi e solatii. Alcune piante una volta sola in tutto l' anno partoriscono, alcune più spesso, ed in due anni come l'appio e 'l porro. Il genzio e simili, seminati una volta si mantengono più anni, come la terra che ogni anno si risemina. Presso il gambo impongono il porro, il genzio, le cipolle e l' aglio, e tutte quelle che dai lati creano i figliuoli, e queste tutte desiderano assai letame e l'acqua.

Nel gettare in terra i semi dell'erbe è come negli arbori da tener conto della ragione della Luna, seminandoli e piantandoli quando la cresce. Molti credono che sia bene far l'uno e l'altro dal quarto dì della luna al decimottavo, altri dalla terza giornata della luna, alcuni dalla decima alla vigesima. Come si sia, tutto si dee fare quando la luna è sopra terra. E perchè dell'erbe che si mangiano

è di bisogno tutto l'anno, sendo elleno un continuato condimento per il meglio vivere, conviene seminarne ogni mese per averne tutto l'anno. E sebbene nei luoghi freddi, come nell'Alpi, solo si può attendere all'erbe ne' mezzi tempi, tuttavia quelle che resistono al freddo e poi al caldo non periscono, vi si potranno avere, come i cavoli, i porri, gli aglj, radicchj e simili; e quelle anco che amano la stagione temperata (coprendole l'invernata) come la lattuga, le bietole, prezzemolo e maceroni, e massimamente a solatìo in prode ove possano, quando si scuopre, avere il riverbero del sole; aggiungendovi letame e paglia di sopra in quantità. Nei luoghi temperati il seminare che si avrebbe a fare di primavera, vien meglio fatto al novembre, o nel principio di dicembre, che di febbraio o marzo ancorchè i semi non nascano prima di tali mesi. E la ragione è che s'averanno l'erbe più a tempo nella stagione ch'elle si ricercano, ed i porri e le cipolle si potranno più presto trapiantare, e tutte quelle che s'hanno a trapiantare si possono seminare tra quelle che restano sul terreno, e queste si posson diradare e lasciarvele per ordine, che faranno come le trapiantate, e massimamente nei tempi dell'estate la lattuga. Si possono ancora seminare mescolatamente più sorte d'erbe di quelle che s'hanno a trapiantare, fra quelle che non s'hanno a muovere d'in sul terreno dove elle son seminate; perchè quando le vi saranno tutte nate, si leveranno quelle, e vi si lasceranno queste, come i porri, le cipolle, gli aglj, le carote, le pastinache, le bietole, i radicchj: e questi perchè dieno

la foglia e si lascino far le barbe, e con essi le pastinache e le carote, ed i prezzemoli si posson seminare in su i divelti che le fanno grosse e lunghe standovi almeno l' anno.

Le cattive erbe che tuttavia mena il terreno, tosto cresciute le buone, si levino o sbarbando, o con tagliente marretto; e le trapiantate si sarchino più d' una volta, e rincalzandole si dia loro nuovo letame fradicio. In trapiantando avvertiscasi (fatto il foro con buon piolo) di non aggrovigliolare le barbe, ma giù dirittte mandarle, spuntandole sempre, perchè piglian più forza a rimettere, e basta un sol dito svettarle. Aggravisi col piolo ben la terra addosso sì che si faccia toccare per tutto, e sieno rincalzate da ogni banda, e subito ch' elle sieno traspiantate, a tempo asciutto s'annaffino, e se le si trapiantano nel secco l' estate, annaffisi prima il terreno assai, e, smaltita l' acqua, si trapiantin qui, ed ai gran caldi si ricuoprano con vimini, graticci o paglia. E se per qualche improvvista, o repentina pioggia si fosse la pelle della terra o crosta sollevata, o si stringesse e serrasse loro intorno a farle seccare, tornisi destramente con i più piccoli marretti a sarchiare per istaccarla, acciò non dia loro noja.

I semi dell' erbe non passino un anno, e si eleggano quelli più stagionati, più di peso, e più granati. Tutti i semi dell' erbe seminati in dì umidiccio, nasceranno meglio che nel secco asciutto e freddo, perchè questo ritarda, quello incita a nascere. Nel terreno che a sorte fosse salso, seminisi all' autunno, perchè l' inverno contempera quella salsedine. Gioverà mescolarvi la sabbia di fiume e

della terra buona. I semi posti nei luoghi umidi tralignano piuttosto che nei secchi, e perciò è bene mutargli la seconda volta che non sien peggiorati. I semi che con benigno aere si piantano, sono al germinare più atti, e seminati in luoghi tiepidi ed esposti al sole piuttosto nascono. I semi più freschi generano per tempo nel porro e nel gettio, nel cocomero e nella zucca; i vecchi piuttosto nell' appio, nella bietola, nel nasturzio, nell' origano e nel curiandolo. I posti in luogo caldo fanno i fusti e intalliscono più per tempo; fanno il seme più presto, ma non è tanto buono. All' erbe di qualsivoglia ragione s' innaffierà il seme, perchè non talliscano così tosto, e per mantenerle più verdi, si scavi intorno al pedale quando saran cresciute; e ciò si faccia spesso riempiendo pur di terra cotta. Dell' erbe per medicina si colgono i fiori avanti che si mutin di colore e caschino. I semi si raccolgono poichè sia finito il termine della lor maturezza, secca e consumata che sia in loro la crudezza e l' acquerosità, e le loro barbe s' hanno a cavare quando sono le lor foglie cadute, ed a quelle ch'elle non cascano, quando si vede che non crescon più. I fiori quando son bene aperti e ch' e' finiscono e cascano, e l' erbe istesse, quando son venute alla lor perfezione, si colgono in giorni buoni e sereni a luna scema; e i fiori ed i semi si deono serbare in lati asciutti, secchi ed oscuri sopra tavole. Nei vasi di Bòlo Armeno, e dell' Elba ben cotti, e di Schiavonìa non solo questi benissimo si conserveranno, ma tutte le cose da mangiare, e frutte ed altro coperto con coperchj del medesimo bòlo che turino e suggellino ben serrati che non isfiatino. Le barbe

loro si conservano nell' arena umida, le secche in lati asciutti sospese da terra, legate a stanghe in palco e stanze ben chiuse al bujo. Ma i semi dei porri e delle cipolle si conservano, meglio che in altro lato, nelle lor proprie coverte: l' erbe d' importanza s' adacquino coll' acqua tiepida, o con acqua attinta d' uno o due dì addietro.

Quanto più si lavora e rilavora la terra degli orti, tanto più si megliora e raffinisce, aggiugnendole sempre del grassume, che è quello che nutrica l' erbe, e dà forza al terreno. Se l' orto covi o stia serrato il terreno che patisca troppo d' umido, si corregga e si emendi con fogne fatte sotto, o col tramutare il terreno in alto che abbia il suo scolo, o far nel più basso un gran pozzo smaltitoio, o cavarne con artifizio l' acqua, e tenerlo poi asciutto. Appresso alle sopraddette cose non si razzoli mai.

Solevano gli Antichi fare i pergolati negli orti mandandovi sopra delle viti, ed alcuni amano agli orti le strade coperte dagli arbori sopraddetti. Ma meglio è lasciare i viali liberi, e che niuna aia dell' orto sia soggetta a uggia, sebbene vi si comportino i peschi e gli albercocchi, e in su le prode, e nei canti i fichi, ma questi tuttavia usufruttano il terreno, e con la loro ombra nuocono agli erbaggi.

Deesi da una parte del giardino che paia più appropriata, ovvero in un procinto di esso, che sia separato con muro, o con gran fossa, ed argine, piantare il Salvatico d' arbori da ragia, come pini, abeti, larici, nassi, cipressi, ginepri, pini salvatichi e storaci; o da per sè tutto di lòti e sicomori. Bi-

sogna considerare il lor sito, aere e terra naturale, e quivi còn l' arte ed industria imitar la Natura dando loro quello che si sà ch' egli appetiscono, e così andare per le piante in quei lati dove sian piccole, e cavarle con il loro pane, ed alla luna d' ottobre in luogo conforme al lor paese porle in buoni lavori di divelto ben sotto. ma non poi tanto addentro, e con riguardarle dal bestiame. Nè vi si potino altro che 'l pino e 'l nasso, aiutando questi a salire all' insù, e volendo seminarli, procaccisi d' essi di tutte le sorte semente buone e stagionate, e pongansi in buche ripiene di buon terriccio o in luogo grasso di buona terra spenta, adacquandoli perchè crescano e vengan presto; e, nati che sono, si vadano diradando, e trasponendoli così piccoli nel luogo dove hanno a stare. E avendo a trasportarli, il secondo anno si può fare in ordine quincunce ombrosa e folta la selva, e fitti come si desideri, o con spazio erboso da passeggiare; e seminandovi palèo vi starà bene, come pur il cipresso che vi si ponga, che sebbene è tenuta pianta lugubre o funèbre, è bella, nè vuol esser tocca mai da piede per esser naturata a crescere con tutti i suoi rami. È ben vero che avendo la punta biforcata, s' ha a tagliare il ramo più debole perchè venga innanzi l' altra più gagliarda, e tanto si può fare agli abeti e alla zampira. Il pino e gli olmi con le lor barbe danneggiano le muraglie; perciò piantinsi nel mezzo. Ed ancorchè si pongano simili piante intorno alle case, e pianticelle grandi e spaziose nei mezzi e rasente i muricciuoli, si possono metter fra gli altri a far bosco, il quale sarà più bello variato, che d' una cosa sola. Ed abbiasi a

BIBLIOTECA NAZ. ROMA VITTORIO EMANUELE

mente d' usare ogni diligenza possibile, perchè sono piante fastidiose ad allevare, e bisogna porle a ragione, e vezzeggiarle un pezzo, che così cresceranno e viveranno. Queste selve fatte con l'artifizio vorrebbero esser grandi e capaci di circuito per potervi con piacere far esercizio, ed andare attorno, e perchè così vi nidificheranno uccelli di varia ragione, e dentro nel procinto del muro vi si potranno nutricare diverse sorte d' animali, e tener anco de' coniglj. Ma bisogna pensare che vi sia o fonte o rio che corra, o fiume vicino che si possa derivare facendovene andare un ramo, o sivvero, come a Toledo, che muova con ruote l' acqua a farvela andar dentro abbondantemente con trombe aperte, o con altro artifizio.

Dalla coltura degli Orti chiaramente si può comprendere per i piccoli loro spazj, che di gran frutto sono, e come più rende un campo piccolo ben lavorato, che non fa un grande negligentemente trattato. Imperciò, conviene molto bene osservare il terreno che s'ha fra mano, e sebben gli orti ricercano umidità e freschezza, non per questo vogliono esser situati in luoghi ch'e' restin affogati dall' acque, e se pur il campo sia basso, e quivi esse troppo lo predominino, e gli soprastieno, e gli convenga far orti, è di necessità asciugarlo con l' arte, e operare che dal troppo umido non rimanga offeso: il che si procurerà con alzar la terra da un lato perchè scoli dall' altro, e, con il colmarlo nel mezzo, abbia il calo dalle due bande in una fossa che riceva l'acque, e le sgorghi in qualunque parte, ove, essendo più basse, camminin via. Ed è il vero tempo di accomodar ciò (sem-

prechè occorra o la prima volta, o più d'una rifarlo) a primavera ed all'autunno; ed a questo medesimo tempo è bene ancora terrazzare i campi che altri voglia disporre alla sementa, o acconciare e preparare per orti, perchè si megliorano di terreno e si mantengon sani. Imperciò quei cavezzali, o caccini (il cui terreno si deve condurre nei campi alla primavera) si arino di ottobre o novembre, affinchè la terra bolla insieme e si scaldi; e che ogni corteccia, e qual'altra erba vi fosse, marcisca, riducendo la lor terra in due gambine, o vaneggie sole, perchè le assai piogge del verno possano scorrer fuore, o vero in una sola quando il terreno fosse arenoso, o d'altra sorta che non patisca umore, rompendoli bene e sottilmente a marzo seguente e dispensando la lor terra nel mezzo de'campi che patiscano d'acqua, e facendogli piani a modo di prato con un poco di pendìo.

Quelli dipoi che nell'autunno avranno bisogno di tal'opera, si rompano al modo detto in febbraio o marzo precedente, lasciandoli così sin'al novembre seguente, ed allora riarandogli, e portando la terra per i campi con l'ordine detto. Così questi per il caldo dell'estate, quelli per il freddo dell'inverno si ricuoceranno fermentandosi in modo che spolverizzeranno. L'arare grossamente i cavezzali, e portar via subito il terreno, non giova molto, che non è stagionato, e se pure occorra portarlo dentro subito, arisi minutamente nè mai quando sia zuppa la terra, e si rifaccia questo ogni tre o quattro anni. Nei campi umidi e succhiosi facciasi il colmo alto nel mezzo per liberargli dal troppo umore. Ed essendo tuttavia asciutti e sab-

bionosi, non occorre fossi, ma sì bene spesso rifondergli ugualmente di buon terreno; e la terra che si ha a portar sopra i campi, dei fossi, o d'altri luoghi cavata, si lasci prima a stagionare cinque, o sei mesi, poi si porti sopra i campi, se sia viscosa, tenace, e forte e grossa. Ma se sia sabbionosa e risolubile, dolce, leggiera ed asciutta, e che si sfarini dopo breve tempo, vi si potrà condurre. Così, riducendo e sanificando i campi si potranno oltre alle semente ordinarie destinare a orti; ma se si incontrerà terreno, che bagnandone una zolla leggiermente con acqua, e provando con mano se è tenace, o vi s'attenga e resti come pece attaccata alle dita, e, gettata in terra, non si sparga risolvendosi in minutissime parti, sarà manifesto segno di grassezza.

È bene ordinare il letamaio dell'orto ove scolino l'acque, e vi stagnino, e quivi inviare tutte le brutture a marcirsi e stagionarsi, e sia in lato ascoso il più che si può al sole ed ai venti, o si cuopra con tavole, o doppio paglione, perchè si mantengano succhiose, e per essere il migliore e più caldo letame di tutti gli altri quello de' colombi e galline, si potrà dare a tutte quell' erbe che più rodono e consumano, come cavoli e lattughe, sparto rado più e meno secondo che sia vecchio o nuovo. L'umano è molto caldo, e con questo s'ha a mescolar paglia ed altri letami digestiti, e solo darlo schietto ai cappuccj, alle lattughe, alle carote, pastinache e radici, per averli sfoggiati, ed a tutte l'erbe che barbano addentro, come prezzemolo, e radichj, e carote fiamminghe. Quello di pecore e capre vale a tutte l'erbe minute; come bietole,

spinaci, prezzemolo, seminato fitto, ed insalatuzze. Di buoi, vacche, cavalli e mule non vale agli orti più che tanto; buono è per i prati, e massimamente questi due. È tenuto per gli orti lodevolissimo, come si disse, quello degli asini perchè non genera erbe, e pessimo quel di porco; ma tutti, ben mescolati insieme e imputriditi di pari, gioveranno ai campi e agli orti; ed a questi tenendo sempre, a mente di ridarne a ogni sementa, perchè l'erbe succiano assai tutte dal terreno, e conviene, tuttavia che elle si riseminano, riletamarle. Perciò non si può assegnar tempo determinato agli orti come ai campi da sementa, nei quali si dà dirittamente a settembre ed a maggio. Diasi agli orti stagionato e digerito bene, perchè il crudo non gioverà tanto, e bisogna fuggire di sciorinarlo ai gran soli e caldi, perchè questo ne cava la virtù, e più tosto ai tempi nuvolosi e coperti, ed a luna crescente, siccome a questa s'hanno a gettare in terra tutte le semente degli orti. Ma se sia il terreno grassissimo, si può anco alla scema, e massimamente seminando un po' più tardi; e se il terreno sarà umido, seminisi nel far della luna, e quattro dì intorno. E perchè l'erbe vengan copiose e con gran rigoglio, ancora per esse si dee avere in uso l'osservazione della luna, perciocchè come il sole ha tutte le virtù elementari, così la luna per virtù sua è padrona della generazione del fare e diminuire; per il che dan vita a tutto, ed essendo il sole caldo e fuoco, e la luna umida, si fa tra loro un perfettissimo temperamento; il che osservando si fa il maggior benefizio che si possa fare alle piante ed all'erbe, avendo massimamente la luna

facoltà di generare, e far crescere dal principio del suo crescimento sino al plenilunio, e di diminuire e scemare dall'opposizione sin alla sua congiunzione. E così com'ella cresce di lume datole dal sole, somigliantemente s'augumenta d'umidità appresa dall'acqua e dalla terra, e quando comincia a scemare manca insieme il caldo e l'umido, sicchè nel suo tondo ell'è umida più d'ogni altro tempo. Ciò propriamente si richiede alle fave e massimamente alle grosse che si seminan negli orti, facendo lor bene sempre l'umido. Ma nella congiunzione o poco innanzi è priva d'umido, e secca più che mai, e questo giova alle veccie, e allora è anco ben seminarle per grassume de' campi, e degli orti. Alle biade ed ai grani fa bene quando cresce in seminando, e dichiara manifestissimamente il suo giovare che fa alle piante ed erbe con l'esser ella nell'estate caldissima nella sua congiunzione, e di verno gelatissima. E, per il contrario, nell'estate quando è colma le notti son fredde, e nell'inverno tiepide, il che tutto le rinfranca ed aggiova.

Restano i giardini, o orti pensili, o che fosse Semiramide la prima che ne facesse, o Ciro, re di Persia. Si fanno per ornamento de' Palazzi; e Cesare Augusto piantò cipressi che crebbero in notabile altezza sopra la muraglia del suo Mausoleo, come oggi a Roma si veggono piantare sopra le stalle del palazzo di S. Marco, dove sono vigne ed arbori sopra le volte delle muraglie, tutte cose pensili. Servono ancora a ricreazione delle più belle stanze per il godimento della veduta della verdura, comechè il più delle volte si fan venire o in su i

cortili dove s'affacciano l'occhiate di tutte le finestre, o da una banda, o a rincontro delle stanze del primo piano, o della sala senz' alzare i piedi per arrivarvi, e poter quasi di camera côrre l' insalata, e di notte col lume della lucerna, e avere le frutte a ore strane. Ancora sopra le loggie dai lati ripieni di buon terreno si posson fare spalliere d' agrumi, e nel mezzo ordinare l' orto pensile ripieno di frutti, viti ed erbe a suo modo con forte muraglia, e sotto i suoi scoli, e, non ch'altro, sopra i tetti istessi delle case si possono ordinare orti o giardini pensili accomodati sopra doppie e forti travi, fabbricandovi sopra con vespaj battuti che tengan l'acqua, e su questi per modo ch' ella possa scolare mettendo il terreno, e con esso quantità di vasi di grandezza più che ordinaria, o orticini di terra cotta ripieni di terriccio buono e piantati di che si vuole. A quel medesimo fine gli antichi nobili e potenti ne fabbricarono non pure in terraferma, ma in mare altresì (che è gran cosa a dire) ne fecero, come ne fa fede la Nave di Hierone Siracusano, che era quattro volte maggiore della Septireme di Pirro, sopra la quale fu fatto un giardino ripieno di viti e frutti, ed erbe, fondato in su grossissimi e gagliardissimi legnami. Ed un Re d'Inghilterra fe' tanto grande una Nave che vi si potè giocare con racchette alla palla.

Queste così fatte coltivazioni pensili si deono fare a piacimento e secondo il potere che fa di bisogno sia grande, perchè vogliono buone volte, grosse, doppie e di buon lavoro, con gagliarde spalle di muri grossissimi, e con catene di ferro se bisogni a traverso, e grandi sfiatatoj e sgorgatoj

d'acque; e le volte sieno a mezzo cerchio perchè sien più stabili e forti, e sieno abili a regger peso maggiore. E vi si dee portar sopra la terra macera e buona, più alta e fondata che si possa, ed ai tempi caldi, mediante l'acqua, mantenervi l'umore; e così si faccia ai vasi che vi si tengano, rinnovando spesso la terra a piedi delle viti o frutti con tenerli gastigati col potare, e gli uni e gli altri annaffiando semprechè bisogni. E, volendo abitar sotto, converrà far tanto più grossa la muraglia, sì che non possa, in modo alcuno, penetrar l'umido, non che l'acqua che vi si adoperi.

Esporrò qui adesso a maggior chiarezza, per ordine alfabetico, i nomi e la qualità di diverse piante.

ABROTANO (l') agguaglia, di color cenereccio, l'assenzio: nel resto ha la foglia che va somigliando la manifattura di quelle del cipresso e sabino. Nasce così in piano come in monte: questo si tiene per femmina, l'altro per maschio; questo con più rametti, quello d'un fusto solo, e quasi il cipresso degli orti: l'uno e l'altro posto sotto il guanciale incita a Venere, e fra i panni lani gli difende dalle tignuole. S'appicca e si semina come l'assenzio, ma meglio vien di rametti, che a siminarlo, nascendo il suo seme molto adagio, e qualche volta fallendo. L'uno e l'altro si fa d'aprile, e si può di novembre trasporre, sebben teme il gran freddo, e il troppo caldo. Ama luoghi non molto occupati dal sole, e piuttosto l'uggia, nonostante che sia caldo: tiene la foglia perpetuamente, e fiorisce l'estate col frassino: fa spalliere basse e minute acconcissimente quando è piantato fitto e fondo, che sarà

quattro o sei dita dall'una all' altra pianta: la femmina fa più belli fiori, e luccicano come l' oro. È l' Abrotano erba medicante, ed appassito e scaldato in su le teglie di terra cotta, giova ponendolo nel luogo, affetto da interna doglia. Fa così nel terren magro come nel grasso, e sopra il tufo istesso se ne sitrova. Per le spallierette conviene talora ripiantarlo quando ne vien meno qualche pianticella, e bisogna tosarle di primavera, riordinarle e rassettarle.

ACETOSA, (l') detta *oxalida*, nasce da per sè nei campi lavorati domestichi la primavera, e dopo l' estate che sia segato il grano: fa cespuglio di più cesti insieme, e si attacca e mantiensi trapiantata in buon terreno. Raccogliesi ancora il suo seme profittando di quel delle aiuòle degli orti all' aprile. N'è della piccola minuta, e della grande: è erba ottima per l' insalate.

AGRETTO (l') è il Nasturzio con foglie piccole e intagliate: cresce di gambo alto un braccio, fa il fior bianco, e il seme rosso oscuro. Trovasene del nero e del bianco: seminasi di primavera, ed è buono nelle mescolanze dell' insalate.

ADRAENA (l') di *campo*, ha le foglie simili al Semprevivo, un poco più rotonde, più piccole, e men lunghe, e va per terra; solo quando vuol far la sementa distende i rametti in alto, i quali, secchi all' uggia, e cacciati in pezzetti ed in poca quantità nelle civaie che non son cottoie, le intenerisce e fa cuocere. Le sue foglie son buone per l' insalate, e i gambi conditi nell' aceto si mangiano. Slega i denti, e si semina a primavera: ne è ancora della minuta, e l' una e l' altra è prodotta naturalmente

dalla terra da per sè negli stessi orti, prati, campi, vigne. È la medesima porcellana.

AIZOON, (l') detto il Semprevivo, è di tre spezie. Il maggiore ha le foglie più lunghe, il minore l'ha aovate: l'uno e l'altro nasce, e massimamente il minore tra le macìe nelle muraglie, fra i sassi, nelle corone delle mura, e nei sepolcri ove non batte il sole, e su per i tetti; e si nutrisce ancora nei vasi trapiantato con la pianta in terra. Il terzo è l'arborescente, che sta attaccato in terra e cresce in alto, massimamente sostentato da qualche telaio di legname, e va su rampicando: serve per ispallierette; e questo a ramo, o spiccato dal corpo vecchio di primavera s'attacca: gli altri due con un poco di lor pane di terra ai piedi, ed ancora con la radice sola s'attaccano dove altri vuole, e tanto più quello che ha foglie larghe, grosse ad ammucchiate in foggia di un carciofo: vive sugli spigoli de' muri, e sulle gronde de' tetti senz'aiuto alcuno.

AGLIADA (l') è un'erba che ha le foglie simili a quelle dell'amaranto, fa cesto piccolo d'esse, che al sapore ed all'odore sanno d'aglio: è buona nell' insalata da per sè ed in mescolanza: fa seme e si semina di primavera: trovasene e s'usa assai nelle coltivazioni degli orti di Bologna.

AGLIO (l') fu grandemente lodato da Galeno, medico, per rimedio evidente ai veleni, ed all'infezione dell'aere, ed egli ne scrisse in particolare; a tal che, siccome egli sortisce la prima lettera: merita ancora fra gli erbaggj dell'orto il primo luogo, e massimamente ch'egli è eccellente anco per cavare i vermini, che tanto infestano i putti piccoli, e talvolta i grandi: è cibo forte e gagliardo, gio-

vevole ai marinari, e n' appariscono di due sorte, bianchi e castagnuoli un po' rossiccj, e l' Ulpico cresce più che l' ordinario, e chiamanlo talora l' Affricano. Potria essere che egli fosse quello che oggi si chiama d' India, molto più grosso degli altri, e di più dolce e delicato sapore, e che meno puzza mangiandosi, e manco sa d' aglio in bocca. Ha questo aglio d' India una proprietà stravagante, la quale è questa, che un anno fa una cipolla sola, o bulbo, e l' altro fa spicchj come gli aglj ordinarj, e così và seguendo alternativamente; e se quando fa gli spicchj si trasponga in terra tutto insieme, ciascheduno spicchio genererà un aglio d' un capo solo senza spicchj, e poi piantando quell'aglio tutto intiero farà i suoi spicchj. Ricerca l' uno e l' altro una coltivazione medesima, e sebbene in ambedue si può al tempo suo raccogliere il seme, e seminarlo, tuttavia è più sicuro il piantarli a spicchj.

Desiderano tutti terreno grasso, dolce e piacevole a lavorarsi ben trito e sospeso, e più di color bianco, e cavato e smosso ben sotto, e senza letame; perciocchè questo gl' incuoce o riscalda rendendogli atti a marcirsi, e bastan meno. Vengono ben più grossi se s' adacquino, e meglio nei terreni non adoperati, ma nuovi, dove per qualche tempo addietro non sia stata seminata, nè piantata cosa alcuna. Volendo valersi del seme si semini di febbraio o marzo secondo i luoghi, e, nati d' un mese, si trapiantino, ma meglio è (come si è detto) trasporre gli spicchj. Se il paese sarà caldo, o la terra asciutta e secca, piantinsi al principio di novembre, ed in sito volto al sole; ma dove risiede la neve, ed è freddo e ghiaccio, e il terrrno basso, ombroso

ed umido, è meglio a mezzo settembre, o al principio d'ottobre, e prima ancora, se a questo tempo non possa ivi la neve e 'l ghiaccio impedirlo. Hannosi a mettere gli spicchj ad un per uno, lontani un sommesso l' un dall' altro nel fondo del solco, ricoprendogli con tre o quattro dita di terra e non più, e quando han dato fuori con tre foglie, appianisi l'arginetto del solco, e si pareggi il terreno, ed indi si sarchi spesso, sendochè acquisteranno in grossezza quanto più sian frequentemente sarchiati; e quando sono alquanto cresciuti fuor del terreno, l' attorcerli e rivoltarli a terra innanzi che facciano il gambo, gli farà ingrossar sotto, nè se n'andranno in foglie: volendo farlo capocchiuto, come dà fuore, pestivisi il terreno, ed il succhio andrà negli spicchj. Di gennaio son men forti, e dicesi che se si caccin sotterra, o se ne cavino quando la luna è sotterra, o nel suo intermestruo, sapranno men d' aglio, e scemeranno il sito, il quale si manda via mangiando dopo una fava cruda. E si addolciranno ponendogli in terra con le bucce ed ossi avvanzati dell' olive: Ancora il mangiar dopo una radica di bietola arrostita leverà dall' alito il loro fetore. Fra la paglia, ed al fumo del cammino si conservan bene, e tuffati prima nell' acqua salata, l' appio crudo mangiato anco dopo ammorza il puzzo loro. La calamita strofinata col sugo dell' aglio perde la forza di tirare il ferro, siccome il tirar la paglia vieta l' olio all' ambra che sia unta, o vero ugnendo la paglia. Fa l' aglio il seme, e scrivono che cocendolo in modo che non possa nascere, e gettato per terra dove bezzicano uccelli, se questi lo mangino stupidisconsi e sbalordiscono,

in modo che si piglieranno con mano; e le pecore che mangiano foglie d'aglio faranno latte che saprà del suo sito, quale non lascerà fattone cacio. I talli dell'aglio, cotti lessi, e poi fritti in padella, o conditi a modo d'insalata non sono disgustevoli. È tempo di cavar della terra i capi degli agli quando son le lor foglie di fuori secche. L'aglio e le cipolle e la squilla, per la soprabbondanza dell'umore che hanno, mettono da per loro ancorchè riposte in casa fuor di terra quando sia il tempo loro di germogliare. L'aglio. mangiato verde, rende minor sito. È opinione d'alcuni che avendosi mangiato prima l'aglio, non nuocano le cose velenose che si mangino, e che nemmeno sia per far danno il morso delle serpi. L'aglio cotto col grasso vecchio giova molto alla tosse, nuoce alla vista ed abbaccina gli occhi, e beuto pesto nel vin pretto, mescolativi coriandoli acciaccati, stimola al coito. Provoca l'aglio grandemente l'orina, risveglia, mangiato col sale, l'appetito addormentato, ma soprattutto questo cibo o cotto o crudo, ma più crudo che cotto conviene e si confà ai marinari, ed a chi naviga.

ASSENZIO (l'), che vien di Ponto, è di tutti il più valoroso, ed appresso il marino, ed accanto il salvatico, come tutti più del domestico amari. Era quello in pregio appresso i Romani nelle Feste dette *Latine;* ed al vincitore che aveva, superando l'altra quadriga combattuto in esse, si dava 'l sugo dell'assenzio a bere in confermazione della sanità, siccome il vino fatto con questo conferisce al medesimo, come anco gli Antichi accostumavano darlo a mangiare ai piccoli fanciulli in un ficosecco.

Corrobora lo stomaco, e perciò se ne assetta da ber col vino. E volendo pigliarlo a digiuno asciutto, si dee rinvolger nel sale. Mangiandolo condito con aceto ripara a' funghi che si sien presi velenosi. Secco all'uggia proibisce le tignole dai panni lani. L'inchiostro da scrivere, temperato col suo sugo o cocitura, salva il foglio e lo scritto dai topi. Piantasi l'assenzio in ogni terreno, quantunque magrissimo, a rametti rattorti, e traspiantando le sue pianticelle nate da per loro a piè de'cesti grandi; e si può anco seminare il suo seme quando è secco bene, e, come sia alto una spanna, straspiantarlo, e por fitto dove si voglia fare spallierette basse rasente i vialetti degli orti, o giardini segreti, e tosato e pareggiato colle forbici comparirà bene. L'assenzio abbrustolato con teglia calda, e posto al luogo affetto, leva le doglie interne.

APPIO (l') è quella pianta d'erba che dai volgari si chiama Selino, e dai più idioti Sedano. Ama terra grassa, fondata ed umida, acquitrinosa, ben lavorata e divelta. Seminasi nell'aiòle degli orti all'aprile e d'ottobre per trapiantarlo come abbia cinque foglie, lontano l'un cesto dall'altro un braccio: si dee porre nella buca ove si pianta molto letame macero; e battuto prima il suo seme nel mortaio, o pesto con i piedi dopo esser nato, o calcato con una mazzeranga di salcio nascerà più crespo. L'estate conviene adacquarlo, e farà bene intorno alle fonti. Allargheranno le foglie se quando si semina si metterà insieme in un cencio bagnato, quanto piglisi con tre dita de' suoi semi. Fa nei luoghi freddi come nei caldi, purchè segli dia l'acqua conguagliatamente. E posti due o tre de' suoi

semi in un cacherello di capra o di pecora verranno innanzi più allegramente. I semi vecchi dell' appio nascono più presto che non i freschi dell' anno. Grandissimi verranno se si faccia loro una fossetta accanto piena di paglia, avendo bene scalzata la sua barba. I talli dell' appio si conservano con la conditura di due parti d'aceto, e l'altra di salamoia. I pesci che sieno malati in un vivaio, gettando lor dell' appio trito si recriano e rinvigoriscono. Deesi proibire l' appio alle balie, perchè rasciuga il latte, e riscalda troppo il fanciullo. Dà buon fiato a chi lo mangia. Piantisi nel fondo del solco, e di poi, quando è cresciuto un palmo, si vada pareggiando il solco, e all' inverno si leghi il cespuglio con giunco, e fasciato di paglia, o senza, ammontandogli la terra attorno, si ricuopra fino all' ultima cima: ancora s' imbianca posto fra due tegoli, ammontatasi la terra intorno, e come sia fatto bianco, o cotto o crudo si mangi, così le foglie come il suo tenerume e barba, condito come gli Asparagi. Piantasi anche svelto con le sue radici appresso le fonti, o luoghi umidi, dandogli del letame: fa ancora ne' luoghi freddi, e nei caldi e negli asciutti e secchi; e quando si faccia grande la buca col piòlo, ingrosserà la barba. Fa parecchie volte il seme, e seminato una volta sola basta per un pezzo. Le sue messe, avanti che dian fuore il seme ed induriscano, sono di così buon gusto come le foglie. Usavano gli Antichi (scrive Plutarco) di coronare i sepolcri d'appio; a tal che si diceva in proverbio quando uno era disperato dai Medici, il malato aver bisogno dall' appio. Leggesi appresso Omero, Achille aver mescolato

l'appio con lo strame ai cavalli ammalati, e molto a proposito, perchè quando i cavalli per istare in ozio hanno male ai piedi, niun rimedio è migliore che l'appio, lavandoli con la sua cocitura tiepida. L'appio, mangiato e dopo ed avanti pasto, dà buon fiato; e per questo l'usavano anticamente nei lupanari le meretrici. Come si sia, accresce grazia e sapore all'insalate; ed in Genova, dove s'amano varie e delicatissime, volendone sempre in tavola per ravvivare l'appetito e rinvigorire il gusto, è apprezzatissimo. Fannosi grandi e belli se, avendo loro scalzata la barba, vi metterai della paglia. Si trova dell'appio femmina e maschio: questo ha le foglie più piccole e men barba, e quello ha le foglie più dure e crespe, ha più grosso piè, e sapore più pungente, ed è più caldo. Trovasi dell'appio chiamato Romano, il quale ha la foglia molto larga, dolce e gustevole più d'ogni altro: se ne ritrova in quelle spaziose campagne rasente l'acque stagnanti nelle vallate che vi sono. Spezie d'appio è il Prezzemolo, e così ancora il prezzemolo Macedonico.

APOCINO (l') è un frutice con fusto senza nerbo, che da sè stesso non si sostiene, rependo per terra o aggraticciandosi a che trova: le sue foglie sono somiglianti a quelle dell'ellera, sbiancate e più fievoli; s'attorce e s'avviticchia, e da sè stesso a terra s'aggomitola; fa buon ripieno nelle macchie attaccandosi con esse; ammazza, mangiato da loro, i cani, le golpe e le pantere, dato in pani mescolato col lardo; s'attacca a' rami di modo, che facendone più parti in pezzuoli d'un mezzo braccio l'uno, e con piòlo ficcandogli in ogni terreno non

troppo nè anco lavorato, getta le barbe e viene innanzi. Puossi, rasente a muro, piantare a fare spalliere. Fa seme, ma nasce con difficultà: meglio è piantarlo staccato dal vecchio, strappandone le piante da piede. Fa certi fiori pannocchiuti belli a vedere, ma all' odore cattivi. Ancora la pianta, posta scenata, fa bel vedere per la varietà.

AMARANTO (l') vince tutti gli altri fiori di bellezza, manifattura e vivido colore: chiamanlo i Franzesi *Passavelluto*, comecchè sia di più bell' opera e più colorito del purpureo di quello che si dice *Chermisi*. Fu per constituzione di Alessandro ornata di esso la sepoltura d' Achille, e così seguirono molt' altri. Sementasi a primavera in terreno grasso, trito e crivellato; e perchè ha i semi minutissimi mescolasi quando si semina coll' arena spargendola con esso sopra l' aiòle degli orti. Nati si diradino sì che sia mezzo braccio dall' uno all' altro. Sarchinsi spesso e s' annaffino secondo che vada il secco. Dà il suo fiore d' agosto, e d'agosto riserrato basta all'autunno. Per bellezza e vaghezza non è fior che lo superi, a tal che merita di per sè d' esser piantato nei testi. I fiori che egli fa al fin d' agosto, si posson seguire a côrre per tutto ottobre, nel qual tempo ha caro che si spesseggi a corlo, facendosi di man' in mano più bello, e rinascendo coi nuovi fiori più fitto e fondo. La sementa degli Alessandrini è la migliore, ed i fiori di questi si seccano all' uggia, e con un poco di vapore di forno tiepido, rivoltandogli spesso; così si mantengono nel lor colore, il quale ravvivano posti nel vin bianco, o vero in acqua. È fiore che non marcisce, ma non ha nè odore, nè sapore. Piantato e

nutricato con carezze ne' vasi dura un poco più verso il freddo, e rende eterno suo essere. Chiamasi volgarmente Sciamito, o fior di velluto: secco se ne fioriscon le tavole, e se ne adornano sopra la coperta i candidi letti.

ANISO (l') fa la pianta che cresce a foggia del finocchio, facendo il gambo e le ciocche a un modo, e quando è piccolo somiglia nella foglia il Prezzemolo Macedonico, la quale è di sapor buono e odorato gusto, e nelle mescolanze fa graziosa varietà e gustevole. Desidera terra buona e divelta, e grassa con letame, e d' essere adacquato. Seminasi in questa a primavera, e di febbraio ancora e marzo, ricoprendolo poco: le sue prime foglie sono più larghe dell'altre che seguono poi, le quali divengono tanto più minori, quanto più s' innalza il fusto; ed il seme nel sapore è quasi uguale a quel di finocchio; un poco più cocente, e piccante, e dolce. In Sorìa, ed in Egitto fa in quantità abbondante, come alcune terre fanno gran finocchio da noi. Cavasi della sua sementa un olio molto salutare allo stomaco, e per rimedio di molti mali. Portandone in mano, dice Pittagora, che non l'aggiungerà il mal caduco, e perciò esser da seminarne assai. Grandissima è la sua virtù per rompere le ventosità, o vestito di zucchero, o ignudo. Chiamasi Aniso, Aneto e Anice.

ANGURIE (l') sono di spezie e sapore de'cetrioli, lunghe come zucche, e sottili e torte com' esse, di color gialliccio pendente in bianco. Seminansi come i cetrioli, e si procurano come le zucche, ed al tempo suo in terreno grasso, adacquandole spesso. Hanno gran sugo, ma frigido, ed in insalata son buone.

ASPARAGI (gli) salvatichi, detti in latino *corrudae*, si possono traspiantare, tolti alla foresta, con il lor pane di terra, senza offesa alcuna delle radici conservate tutte intere nei luoghi dove si piantano i domestichi; ma non per questo diventano troppo più grossi, se già non si trascegliessero nei boschi della più bella stagione. È ben tenuto che abbiano più sapore, ed ancora più virtù nelle loro operazioni de' domestichi, ma il migliore è sementarne della razza più apprezzata, o trapiantargli nati di un anno, o veramente diradandogli lasciargli stare dove seminati si sono, sendo da molti giudicato ben fatto a non gli muovere dalla lor natìa sedia. Quando son troppo spessi, scopransi le radici al principio di ottobre, e cavati con diligenza, e più terra attaccata che si può, si traspiantino quelli che ne avanzano per necessità; gli altri quivi, lasciati stare, si custodiscano. E questo si dee fare ogni cinque o sei anni, sì per diradargli (che ne hanno di bisogno ogni tanto tempo) come per levar via le guaste radici, e le fradice, e nettar quelle che vi rimangono, le quali s' hanno a coprire l' una per l' altra con un monticelletto di letame marcito, per ugual porzione con terra crivellata, ponendola bene intorno alle radici, o così seguendo di mettervela crivellata fin al pari com'era prima. E questa è la vera perchè vengano grossi senza altramente ritrapiantargli. A quelli che si ritrapiantano si dee fare il medesimo, ed in ritrapiantandogli non spartir mai gli occhi delle radici, ma lasciargli stare insieme come sono, ed ingegnarsi di ritrapiantar sempre di quelli che sono fitti d' occhi, e che n' hanno assai. Ora scelto che tu averai il seme

ben fatto e maturo, di buona razza dei domestichi (ai quali si dava anticamente in Italia la palma a Ravenna, e oggi in tutta la Lombardia se ne fanno grandi imprese, ed a Verona, a Parma, a Milano quelli della Cagnuola sono celebratissimi per grossezza e bontà) eleggi lato di terreno grassissimo in piano o vallata, o piè di collina, di sito di paese scoperto, ben fondato, e letaminato, ben fatto a lavorare, netto, spugnoso e disciolto, divelto sotto un braccio, minutissimamente tritando la terra, e preso del seme quanto puoi strignerne con tre diti (cavato delle sue rosse coccolette) nel fondo di ciascheduna fossa del divelto ripieno un palmo, avendolo ancora prima macerato nel letame, lo metterai nei luoghi secchi ed asciutti: negli umidi, avendo più che mezza la fossa ripiena, lo porrai verso la cima, e ciò si faccia intorno a mezzo febbraio, ricoprendolo tre o quattre diti con terra tutta trita, letaminata e grassa.

Ancora puoi, diviso un mezzo piè dall'uno all'altro, porvi due o tre semi insieme come legati ed uniti sinchè in quaranta dì in circa, irrigandosi le radici di compagnia ed avvolgendosi con più lor capelli, crescauo insieme come in un corpo. Allora il primo asparago che vedi nascere il primo anno, rompilo fra le due terre, affinchè non abbia ad aver debeli radici, e sotto rimangano gli occhi ai ringagliarditi; i quali si mantengano per due anni, rompendo tuttavia senza lasciarlo venire innanzi l'asparago che vi nasce sopra in questi due anni senza far frutto, nutricandoli con letame, e scapezzandoli spesso, e levando con mano, per tenerli sotto, ogni sua mossa: gli altri anni non hai a corre l'aspa-

rago altramente, disvegliendolo dal fondo della radice ove egli viene, affinchè apra gli occhi della sua germinazione; perocchè, non facendo così, i mozziconi sotto che restano all' asparago spezzato, martoriano gli occhi delle lor radiche, e quasi gli acciecano non lasciando dar fuore l' asparago. Resterà quella pianta, della quale tu vuoi pigliare il seme, e di poi, presolo, appicca il fuoco a tutti, e fa abbruciare fin rasente terra ogni lor foglia, ramo e fusto; ed allora vicino al verno cuoprirgli tutti di buon letame e cenere. Si piantano ancora, cavandoli con diligenza, con le lor barbe senza romperne alcuna in luogo appartato di buon lavoro, governandogli come di sopra è detto; e dopo ventiquattro mesi si trasportino in sul divelto, che sia a solatìo. ben letaminato. grasso, e bene acconcio. Fannovisi de' solchi discosti l' un dall' altro, o vero buche d' un braccio e non più fonde. ove, ricoperte leggermente le piante, possan germinare con più agevolezza. Alla primavera avanti che comincino a spuntare, vi si zappi destramente la terra, e marreggi senza rompergli, guastargli o calpestargli, e lo asparago poi nato si svêglia d' in sul ceppo (come s' è detto) sì che non venga fuore tutto; e così seguiterai di coglierli col coltello rasente terra.

I più belli e grossi si lascino fare il seme. ed amandogli bianchi si rinchiudono in cannelli di canna, e volendogli più belli e che imbianchino più presto, cacciali in un bocciòlo di piombo. Colti poi, ed abbruciati che sieno, si possono anco coprire con pacciame e pagliaccia per il freddo, e dar loro un pugnello di colombina per uno un po' discosto dal gambo fra le due terre. Poi di marzo alla prima-

vera si satollino di letame, e si scuoprano aprendo loro le barbe e frugandole fra l'una e l'altra con un piòlo. Ancora in sul divelto si possono semplicemente in barbatelle seminare mettendo nelle quattro dita di ripieno della bocca quattro o cinque semi per sementa; e per il primo anno nettagli bene dall'erbe, e poi custodiscigli come s'è detto, pigliando corna di castrone non castrato, e minuzzandole o ponendole nel fondo della fossa sparsamente, e ricoprendo e annaffiando spesso. Scrivono alcuni che corrompendosi dall'umidezza della terra, ne nasceranno asparagi; ed ancora Didimo accerta che, ponendo sotto terra le intere corna di quelli acciaccate, frante e peste bene, ne sorgeranno asparagi senz'altra sementa. Quando avrai colti gli asparagi (volendone tutto l'anno) apri le lor barbe, e con un paletto di gentil legno, come è l'albero o il salcio, scarnandole attorno che sono al sommo del cespuglio, e, nettatele e rifrugatele bene, ricuoprile con terra concotta, e sendo in lato che sia bene solatio, e ben letaminato con letame marcio o colombina disfatta, ne daranno qualche volta, siccome di sua natura in molti lati buoni per il tepore del settembre ed ottobre rifigliano. L'asparago, avendo grand'umore in sè come le canne, non desidera che secco, e ricusa di essere innaffiato. Contuttociò usando di dar loro con discrezione un poco d'acqua nell'autunno, si faranno più teneri e doppj come fan da per sè senz'altro nel terreno che sia grasso ed un poco umidiccio; ed il meglio sarà piantargli di fossa in fossa fatta in sul divelto d'un braccio, o braccio e mezzo, e di mano in mano che gli asparagi vi si piantano,

distendendo bene e non intricando insieme le lor barbe, e senza premere e malmenare gli occhi riempiendo l'una fossa con l'altra, nè la colmando affatto, ma un palmo meno e di poi in capo all'anno conguagliandola al pari. Cavate con diligenza le piante, convien porle in sul fondo della fossa che sia prima ripiena di terra ben lavorata, sapendo che quanto più a fondo si mettono, tanto più sono poi gli asparagi grossi, e con maggior copia d'occhi da farne in abbondanza. E prima che si mettan giù, sarà ben fatto cacciare in sul fondo della fossa assai corna d'animali, e sopra quelle ricoperte di terreno, o fra quelle piantare gli asparagi, i quali sentiranno da lor giovamento nelle radici mantenute fresche, ed aiutate a dar fuore più gagliardamente tenendole asciutte e sospese dall'acqua piovana, che fermandosi loro addosso infradiciano. All'ottobre carchinsi di letame ben marcio, e, potendosi avere, di segatura di corna da coltellinaj, e raschiatura di esse, e vinaccia con i suoi acini in quantità. Dipoi al seguente febbraio o marzo poni nella fossa un'altra parte di terra crivellata sin quasi al sommo, e poi all'ottobre riempi il terzo del vano che vi resta, della detta segatura mescolata con terra netta, ed all'altro febbraio gettavi tutta quella terra che sarà rimasta in su l'orlo della fossa, netta, o crivellata similmente con vaglio di fil di rame, onde gli asparagi possano dar sù sòlli sòlli. Molti tengono che non si debbano tagliare ed abbruciare prima del terzo anno, e così corgli non prima che passato maggio, perchè tanto più si fan debili quanto più spesso si tagliano. E quando gli tagli, caccinsi, come si è

detto di sopra, ben sotterra in sul suo ceppo, e seguitisi poi di custodirgli al febbraio, col marreggiare fra loro l'erbe quattro diti sotto, nettandogli e mettendovi del letame marcito. Ma a voler di certo due volte l'anno asparagi all'ottobre ed al marzo, (benchè al marzo e all'aprile è cosa ordinaria nei luoghi temperati) di subito alle Calende d'ottobre vi si faccia appiccar fuoco, aggiungendo fra gli asparagi della loppa e della paglia in quantità, acciocchè il fuoco duri più, e la terra senta tanto più il caldo, e dipoi facciasi nettare e zappettare per tutto, ed a primavera con un ferramento a due punte si stuzzichi la terra perchè più agevolmente aggiovi le radici a farsi più grosse, ed in quel tempo, non piovendo, non sarà che bene dar loro dell'acqua, chè così germineranno e daran fuore al sicuro; ed ancora gli farai esser più grossi se, quando saran fuore quattro dita, tu posi loro in capo il bocciòlo di canna o piombo, che si ficchi in terra due diti, non lo rimovendo o toccando sinchè si pensi sian fatti. Così pure diventeranno bianchi candidi di più bella vista, ma saranno meno saporiti che a lasciargli scoperti che sien verdi. Alcuna volta si trova asparagi di natura d'allungarsi più del bocciòlo e l'alzano da terra; perciò è bene far i bocciòli lunghi colla misura del maggiore asparago che s'abbia nell'asparageto. Gli asparagi s'hanno a mangiare innanzi pasto, e debno esser cacciati nell'acqua bollente, e dopo scolati e infarinati si traggono nella padella.

ATTREPLICE (l') si ficca in terra con una sola radice calante al basso, piena di barbicole che si dilatano nel terreno: per tutta la primavera, e sin

a'l' autunno si può seminare, e di dicembre ancora in terra ben coltivata e letaminata, ancorchè grassa di sua natura sia. Desidera d'essere largamente annaffiata: cuoprasi il suo seme tostochè sia gettato in terra, cavando spesso dalle radici quell' erbe che vi nascono per dentro. Non gode di esser trasposto, tuttavia crescerà assai meglio seminandolo rado: il salvatico e il domestico è tutt'uno. Deesi tagliare continuamente perchè non resta di rimettere. Non rifiuta alcun terreno, e per tutto alla fine viene allegramente. Non si semina negli orti di Toscana come in Lombardia copiosamente il marzo e nel principio d'aprile. Usasi a far tórte mescolandolo con cacio, burro ed uova: non è erba che più presto nasca e più tosto cresca negli orti, perchè in quindici dì si semina, o venti, nasce e si mangia: produce le foglie di fattezze larghe appresso al fusto, ed appuntate in cima a modo di saetta, grasse e piene d'umore, e di colore più presto giallo che verde. Il fusto, il quale il più delle volte rosseggia, cresce per tre ramicelli all' altezza di tre o quattro gomiti, su per il quale nasce il seme con certi follicoli schiacciati simili a quelli del Nasturzio, ma di forma affatto maggiore. Dura buono per tutto maggio, ed è vana opinione e credenza che sia lo spinacio: io tengo che sia quell' erba chiamata Bietone. Cuocesi continuamente senz' acqua nella padella, perchè ne fa da sè assai, e si rivolta con la mestola spesso: cotto, se ne fa palle che si strizzano forte, e poi si rifriggono nel butirro o nell'olio: vi si aggiugne agresto o aceto secondo i gusti, o si mangia a quel modo. Il Romano è di maggior foglia e dolce.

AVENA (l'), detta *Bromos*, è vizio del grano, ed in essa degenera l'orzo: n'è della salvatica e della domestica: la domestica è di granello maggiore, l'altra è minuta e pelosetta. Gli antichi della domestica fecero pane, e massimamente in Germania, dice Plinio. È buona verde e secca per i cavalli, ed altre bestie: le nuoce il vento e la nebbia in sul fiorire. È buon cibo per i cavalli l'estate, perchè gli rinfresca dentro, e dà loro nutrimento buono. Non affatica troppo le terre, a tal che si può convenientemente seminare nelle terre stracche per farle riposare, e seminarvi poi a tempo grano. Desidera contuttociò terreno grasso, e basta due volte ararlo. Nel magro ancora e debole viene, sebbene in questi la non profitta tanto a moltiplicare. La farina nell'aceto disfatta manda via i nei. Brillano alcuni l'avena, e brillata la cuocono con il brodo delle carni grasse, e fa buon gusto. Se l'avena ricade, si può far pascere alle pecore come il grano. Credesi che segata che sia le giovi la pioggia a farla ingrossare; però lascisi in terra sparsa otto o dieci dì. Seminasi d'ottobre e novembre, e di febbrajo, e se sieno terre umide e fredde, di marzo, nè mai nel verno, essendo curante come l'orzo.

BACIGLIA (la), Finocchio marino, Erba Corda, detta da Columella, si semina tardìa, perciocchè ella non si condisce se non quando è la vendemmia, e più tardi. Nasce nei luoghi marittimi da per sè, e volentieri tra le fessure delle pietre scoscese della marina, e negli scoglj e nei margini di fiumi grandi ove a fatica si può con i piedi a mano arrivare. Si fa nascer di seme a marzo in terra arenosa, e se-

minandola nei catini; in capo a due mesi nata si trapianta in quella, ed anche tra le muricciole e luoghi sassosi, e per l'istesse mura s'aggrappa come i capperi. E piccola e cavata con diligenza colle sue barbe, si traspone nel domestico presso i muri a secco o fatti a calcina, o accanto a massi grandi spogliati di terreno, ed ancora in aiòle o prode che stiano pendenti verso il sole, ed aride, annoiando d'essere adacquata; e si condisce come i capperi nell'aceto in vasi invetriati, ed ancora nella salamoja con i gambi di finocchio, e nell'agresto che sia salato bene. Trapiantata dalla marina s'addomestica, e diventa più morbida facilmente; e quella che da questa nasce, tanto più mollifica il ventre, e giova a provocar l'orina. Si mantiene insalata come i capperi insalati, con suolo di essa ed uno di sale. Posta in un vaso di terra invetriato e secca all' uggia mantiene ed ha buon sapore nell'aceto; fresca e verde aggiugne sapore all' insalata.

BASSILICO (il), detto *Ocimo* dai Greci, è di tre fatte: uno che produce le fronde larghe, lunghe e grosse, maggiori di quelle degli sciamiti, somiglianti a quelle degli aranci e de' cedri, onde si chiama per l'odore Bassilico cedrato; l' altro le produce assai minori di questo, ma maggiori dell'altro della terza spezie che si chiama *gentile*, che cresce all' altezza d'un piede e mezzo, e posto con sue barbe in una guastada d' acqua senza terra vi si conserva gran tempo vivendo fresco e crescendo, e facendovi i suoi rami e 'l cespo in foggia di pino; dove l' altro s' allarga con i rami nè così si rotonda. Non vuole il bassilico esser tocco con ferro, e strappato con le mani rinasce felicemente. Dà

fuori in tre dì, e se spesse volte si risemini del suo seme, degenererà in sermollino e con maggiore odore, e farà fiori diversi, ma non sarà sermollino naturale, ma che segli rassomiglia; e sendo sementato in luoghi caldi farà queste effetto più facilmente; e seminato ch' e' sia, calcandosi con un curro, o ben calpestandosi, darà fuori più presto e più lieto.

Vuole essere adacquato con acqua calda, o sivvero all'ora di mezzogiorno, che abbatte tutto le altre erbe per il secco. È gran cosa del bassilico, che l' ambra riscaldata con un panno, che suol tirare ogni minima pagliuzza, assicurasi che il bassilico non tira. Nè però è vero che ammaccato tra due pietre e sfracellato generi scorpioni, anzi vale contro al loro morso. Seminasi convenientemente dal principio di maggio a mezzo giugno in terra grassa e trita, ed in luoghi temperati, calcandogli e strignendo lor bene la terra addosso, perchè lasciandogliela sospesa e sollevata, facilmente il suo seme si guasta e corrompe. Sono alcuni che dicono ch' e' si può seminare nell' autunno, e vogliono che seminandosi così verso il verno, si sparga dell' aceto sopra la sua sementa perchè dicono che più agevolmente nasce se infuso nell' aceto si spruzzi colle gocciole d' esso. E seminandolo al tempo debito ordinariamente nascerà prestissimo, adacquandolo con l' acqua bollita, e seminando due semi insieme. Si trapianta di maggio alto di quattro diti con piòlo, spuntandogli la maestra, e si dirada seminato, sì che sia un piede da l' un piede all' altro. E' ben trasporlo su l' argine dell' aie in capo ai solchi perchè goda tanto più adacquandosi della passata di quivi. D'Alessandria ne viene con foglie larghis-

sime, serve nell' insalate di mescolame, e dà loro buon sapore e odore, essendo quest' erba odorosissima. È in uso per la salsa, e la fa eccellente accompagnato e pesto con le punte de' roghi. Ha di proprio il bassilico rompere il vento, mollificar lo stomaco, provocar l'orina, e fare alle donne venir copioso latte.

**BUGLOSSA** (la), così detta perchè la sua foglia è maniata come la lingua del bue, nasce da per sè per lo più nei piani, e nei terreni sabbionosi, ed ancora fa nei monti in terreni simili; ed in ambedue questi lati se ne ritrova della salvatica e della domestica: quella ha le foglie più scabrose e pungenti, ed il fiore di più sottigliezza e minore; questa ha le foglie più morbide e delicate, ed il fiore di color più vivo con azzurro meglio fatto e più gentile. Sì l' una che l' altra ha la foglia somigliante alla lingua bovina; cosa che non ha la borraggine, che ha le foglie nel mezzo più larghe e di tutta forma da quelle della Buglossa differenti. Cogliesi la domestica di luglio se si trapianta negli orti in buon terreno, e raccogliendo il suo seme sen' entra in razza sementandola di primavera. Seminasi un po' rada, e si trapianta così perchè possa far cesto, ed aprire i rami, e far fiori, i quali fanno insalata delicatissima, massimamente conditi con olio fresco di mandorle dolci: allegrano il cuore come quelli della borraggine; e gli uni e gli altri acconci in composta con zucchero son lenitivi, e confortano lo stomaco. Niun fiore è d' altr' erba che sì agevolmente si colga, poichè a fatica tocco con la mano esce dalla sua guaina. Alcuni d' ogni tempo che la ritrovano

nata alla campagna, quantunque piccola, la trapiantano adacquandola negli orti.

BORRAGGINE o BORRANA (la) (come volgarmente si dice) è un' erba molto salutare, o sia ella mangiata cotta o cruda: conferisce allo stomaco, ed è lenitiva, e così sono i suoi fiori, e massimamente conditi con olio di mandorle dolci in insalata, e con zucchero in composta tanto più. Fa il suo fiore azzurro, e di quella se ne ritrova pure che lo fa bianco; e dicono alcuni, questa esser nuova razza: altri tengono che sia una sconciatura naturale causata dal difetto del nutrimento, siccome avvenne di un piè di ginestra ritrovata presso all'Alpi che aveva i fiori candidi, la qual trapiantata con gran giubbilo di chi la trovò, subito nel domestico ritornò a fare i fiori gialli, come è suo proprio e suo solito. La Borrana nasce da per sè ordinariamente negli orti domestichi, ed anco per i campi, e talora alla foresta ed alla campagna. Pur cogliesi il suo seme, e si semina come l'altre erbe nell' aiòle degli orti a primavera, e piccola si trapianta l'estate, ed al fin del verno, e così si fa durare in tutti i tempi. Ma il meglio è traspiantarla d'ottobre avanti che faccia il tallo da seme. Che se vada asciutto, s'adacqui, e d' inverno (amando i suoi fiori) si cuopra con paglione nei lati a solatìo.

BELVEDERE (il) o erba che cresce per far verdura (di piccolissimo seme, a guisa di cipresso fronzuta di rametti da terra sin' alla cima con foglie sottili e lunghe e frondose come di gelsomino) si semina di marzo e d'aprile nelle corti e cortili, ed in testi grandi in lati uggiosi dove poco o di rado batta il sole. Ama terra grassa e sostanziosa. Fa bene nei

conventi delle pietre come il Bassilico e la Nicoziana, e quelle lo mantengono fresco e crescer lo fanno a maraviglia, nè serve ad altro che a dar di sè bella e graziosa vista, accompagnando con i fatti il nome ch'egli ha. Accostumasi assai quest'erba in Terra di Roma, e per questo effetto la tengono in somma estimazione.

ERBA (l') detta Buona Santa, desidera di esser piantata a solatìo in luogo umidiccio e grasso, o che si possa adacquare. E perchè la sua sementa vien tardi, è meglio piantarla di primavera con le sue barbe o cesti spartiti, che, coperte sotterra, figliano come i Rosaj. Strapiantandola, si mettano la barbe bene spartite, perchè avviluppate si putrefanno come letame marcio. Il terreno sia lavorato ben sotto, andando esse con le barbe ben a dentro. S'appicca eziandio torcendo i suoi rametti che abbiano un poco del vecchio, innaffiando bene di marzo e d'aprile, e per tutta l'estate se vada secco. Dura posta in un luogo per tre anni, e dipoi si deono svegliere le sue radici, e ritrapiantare in terreno ben lavorato, grasso e copertato di letame marcito, di gennajo e febbrajo. Si sdegna questa pianta d'esser tocca col ferro, e perciò minuzzisi per l'insalate con mano: se ne trova della salvatica che è simile alla domestica, e posta negli orti diventa come questa.

BIETONE (del) n'è del salvatico e del domestico, del verde e del rosso, e l'uno e l'altro nasce da per sè nel domestico lavorato e seminato negli orti tra gli altri ortaggi. Raccogliesi il seme del domestico, quando è fatto, di settembre, e si semina a primavera. Amano terren grasso e massimamente

i rossi, ma i verdi riescono più delicati. Voglìono esser cotti come gli spinaci, ed aggiuntovi sopra (quando son cotti e caldi, scolati e conditi con l'olio) buon formaggio grattugiato ed agresto, si fan più appetevoli, e di un gusto piccante in agretto grazioso. Chi brama in essi le foglie larghe gli semini radi sarchiandogli spesso. Son lenitivi e grati allo stomaco, e più d'ogni altra erba di facilissima digestione.

BIETOLA (la) è opinione che nasca in ventisei dì seminata quando il granato comincia a fiorire, e d'inverno in quaranta, e come ella abbia cinque foglie si può traspiantare. L'estate dee innaffiarsi nelle aiòle degli orti piani, e l'inverno dee essere traspiantata nelle prode a solatìo, nocendole il freddo. Traspiantandosi se le impiastri la barba di litame marcio o bovina, e si metta in terreno ben grasso e letamato. S'allarga il suo cesto ponendovi sopra una lastra e lasciandovela stare. Ne' paesi temperati si mantiene per tutte le stagioni dell'anno, e per ogni tempo può seminarsi, ma nei lunghi freddi diventa migliore. Vuole star lontana dalle cipolle, ricevendo offesa da loro. Ama d'essere spesso sarchiata e netta dall'erbe, e dall'un cesto all'altro due terzi di braccio. Il suo seme basta un anno, ed è migliore quello che il nuovo. Sia il terreno lavorato ben sotto perchè possa ingrossar le radici, così la bianca come la nera, sendo ambedue buone a mangiarle cotte e condite come l'insalata ordinaria. Quella di Genova e di Napoli, che fa le costole più grosse, e si cuoce col cavolo, è migliore. Scrivono che le foglie del cavolo nella botte di vino lo guastano, e che, postevi quelle della bietola, torna ad

esser buono, e che le bianche solvono il ventre, e le nere l'astringono. La radice dell'una e dell'altra, secca in forno o al sole, polverizzata, e messa nel vino, subito l'inacetisce, e cotta sotto la brace e mangiata leva in tutto il sito cattivo dell'aglio.

La cocitura delle bietole, così delle foglie come delle radici, lavandosi la testa, leva via le léndini, e la forfora, ed il lor succhio manda via il dolore antico del capo, e le vertigini, e provoca l'orina. È più astersiva e digestiva la bianca che la nera, che ha (come s'è detto) dell'astringente, e più nelle barbe che altrove. La bietola bianca, cotta e mangiata con aglio crudo, vale ai vermi del corpo, ed è in tutto e per tutto erba utilissima e comoda per le tórte e raviòli minuti, e per dar colore alle frittate, e sapore più grato, infondendo negli uovi sbattuti il suo succhio. È venuta di Germania una terza spezie di Bietole, la quale ha le foglie rossicce e similmente la barba, la quale ingrossa oltre misura, e s'allunga sotto il terreno un braccio e più, e tagliata somiglia le carote rosse: convien rinnovare ogni anno il seme, il quale si pone in terra grassa di buon fondo, e letamata bene. Divêgliesi così fatto terreno un braccio e mezzo sotto tritandolo e minuzzandolo bene, dipoi di braccio in braccio si fa un gran fóro con un palo di legno sodo o ferro in giù un braccio, e 'l pertuso si riempie di terriccio disfatto nero, e nel mezzo si pongono tre grani del suo seme, lontani un dito l'uno dall'altro, e dei nati se ne lascia venire innanzi un solo, sarchiando ed adacquando. se occorra, e nettando l'altr'erbe, e ciò si fa all'aprile; e cotta e condita come le carote fa un'insalata eccellentissima, e

tanto più, cotta in una pentola riboccata con fuscelli sullo spazio del forno.

BULBO (il) degli orti domestico. dalle calende di novembre sin a febbrajo, di terreno trito e ben lavorato dove si semina, si pianta nelle aiòle fattivi i solchi, rincalzandogli e riempiendogli acconciamente, e mettendo a ciascheduno una lastruccia o coccia sotto acciò si faccian le radici maggiori perchè col seme parte ne nasce il primo anno, e parte il secondo. Ama terra grassa letamata. Del Bulbo scrive così il Mattiolo: Non manca chi crede che le nostre scalogne volgari, o veramente cipolle fissili, le quali noi in Toscana chiamiamo cipolle maligie, fossero i bulbi degli antichi; ma si conosce l'error di costoro per quello che scrive Teofrasto, il quale e delle Scalogne e delle cipolle fissili scrisse fra le spezie delle cipolle e non tra le spezie de' bulbi. Scrisse de' bulbi Galeno, e sopra questo scrisse: Che tanto i bulbi che si mangiano nei cibi, quanto quelli che mangiati eccitano il vômito, fossero notissimi agli antichi, si può agevolmente conoscere per non iscrivere Dioscoride come essi si fosser fatti, il che dimostra che ciascheduno gli conoscesse. Ma ciò non interviene a noi, perciocchè per esserne perso l'uso del mangiargli ne sono di tal sorta incogniti che veruno finora ho potuto ritrovare che veramente me gli dimostri. Fin qui il Mattiolo. Io per contra cavalcando per la Pollonia vi ritrovai universale il bulbo commestibile, il quale è un poco minore d'un aglio ordinario che non fa spicchj, rossetto di fuori, aguzzo verso le foglie simili a quelle delle cipollette salvatiche che fanno per i campi (dette cipollini), di sapore eccellente,

e si mangia cotto e crudo in insalata. E questo crederò che sia il bulbo degli antichi, quel commestibile. Il vomitorio è per certo d'altra fatta, ma questo eccita l'appetito di Venere fortificando il coito, siccome quello degli antichi, i quali per questa cagione volentieri se ne satollavano, come testifica Marziale in questi due versi citati da lui in questo affare:

*Cum sit anus coniux, cum sint tibi mortua membra,*
*Nil aliud bulbis quam satur esse potes.*

Ed Ovidio fa menzione del fatto loro:

*Danuius an Libicis Bulbus tibi missus ab oris,*
*An veniat Megaris, noxius omnis erit.*

Fa un seme nero somigliante delle nostre cipolle. Dilettasi di luoghi umidicci ed acquidrinosi, e quivi da per sè prodotto dalla natura alle volte si ritrova. E così di quivi traspiantato nel domestico degli orti alligna bene, e serve per insalata delicatissima, non mescolandolo con alcuna altra erba. Usando in quel paese quasi d'ogni tempo, seminasi al fin di primavara (quando son mancate le nevi, e resta il terreno scoperto) alla foggia che si seminano i nostri cipollini un poco radetti, volendo lasciargli stare a dove si seminano; e volendo trasporgli si seminan fitti; quindi si diradino e si traspongano.

BONLANDO (il) trovo essere un arbore di grandezza e vaghezza assai bello a vedere, che, piantato in un vaso comodo pieno di terra grassa e letame affinchè per questo nutrimento potesse meglio man-

tenere gl' innesti, aveva tre rami, nell'uno de' quali era innestata una vite, che faceva l'uva senza vinacciuòli, di più colori, medicinale, di buon sapore, e lassativa del corpo; il secondo, annestato di pesco, o nocepesco, che produceva questo frutto senza noccioli, e se alcuno ven'era con essi, era dolce come di mandorle, il terzo faceva le ciriege senza nocciolo agre e dolci; faceva ancora certi pomi come dorati, con le scorze di color d'oro vestiti di fronde. I frutti suoi erano d'una grandezza stupenda, e che nell' invernata venivan più dolci e odoriferi: fruttificava fuor del tempo debito di tutti gli altri frutti, e gli conservava dando frutto d'ogni tempo e ritenendo sopra di sè i fiori, ora avendone degli allegati, ora de' tardi, ora in essere e da fare, ed ora maturi.

BUSNAGA (la) è un'erba simile di fusto al finocchio con foglie simili alla cicuta, che fa una ciocca con molti gambetti e fiori in cima, che son buoni a nettarsi i denti, secondo il proverbio spagnuolo, allusivo a siffatta operazione: *o busnaga, o oro, o nada; Busnaga, y or, y nada.* Fa ne' campi sterili ed anco in quelli di pianura che partecipano d'umidità.

BALSAMINA (la) è una pianta simile a una piccolissima vite, e di foglie e d'attaccature di nodelletti; produce assai e lunghi sarmenti, con i quali si va ella avvolgendo ed avviticchiando a ciò ch'ella trova, o pergola o sermenti o graticcj o altri telaj fattile sotto, e s'ingegna di ricoprire ed empire ogni cosa arrampandosi con i suoi viticcj simili ancor essi a quelli delle viti ordinarie, e rivestirà ancora frutici o arboscello che le sia al piede; e se

sia secco da poter padroneggiarlo meglio, lo rianda tutto e lo ricuopre. Il suo fiore è somigliante a quello dei cocomeri di color pallidiccio, dal quale cascato si genera il frutto simile di figura a una Coloquintida ronchiosa, avendo sopra di sè certe bolle pontate, ruvide sopra la scorza, rilevate a modo di spine. È questo frutto, avanti che si maturi, verde; maturo, è rosso. Apresi e crepa in più pezzi da sè cascandone il seme che è simile a quello delle Angurie. La Balsamina non nasce che seminata in Italia, e si sementa all'aprile nei testi o muriccie di terriccio buono, ricoprendola poco di terra di sopra. Desidera d'essere con discrezione adacquata: usasi seminarla a piè del verno. Del suo frutto si spreme olio ottimo per le ferite, e vale a dolori del parto, ed all'emorroide mirabilmente.

CALAMO (il) è spezie di canna, ma così sottile, piccolo e sodo, che serve per penne da scrivere, e massimamente greco. Il Bolognese in Italia è il più forte e sodo, che nasce nelle ripe del Reno, ma ordinariamente dà fuori nei laghi, pantani, paduli, e luoghi acquidrinosi: i sodi e duri che han poco vôto, servono per tirare con gli archi: trapiantandone nei truogoli grandi d'acqua stagnante vi si alligneranno, e talvolta da per sè stessi vi nasceranno. Fanno nei campi umidi certi caleggioli, che sono minutissime cannuzze che nascono a cespuglj, le quali fanno gravi danni alla terra, e non son buone a cosa che sia, e conviene estirparle e sradicarle. Il Calamo odorato nasce in India, e nella Giudea in luogo proprio, e rende l'aere odorifero nelle vallate del Monte Libano dette Giulie. La Sorìa nasce senza odore, nè l'uno, nè l'altro

s' alligna in questi paesi, e nemmeno (dice il Mattiolo) col suo trasporlo. Un' altra sorta di calami sativi, che son certe cannuccie, nasce nei laghi, e luoghi paludosi buona a far graticcj per tenervi su i bachi della seta. Gli altri ancora si possono adoperare al medesimo, ed altri usi di casa, se non ch' altro per abbruciare.

CANNA (la) vien descritta di cinque sorte da Dioscoride, tuttochè Plinio scriva trovarsene venti in ventinove; ma quelle di che pretendo trattar io per i servigi dell'Agricoltura, sono di due; grosse e sottili, e queste sono le canne comuni ed ordinarie, le quali si fanno grosse ne' terreni buoni che s'addicono loro, e nei cattivi divengono sottili; ed ancora negli uni e negli altri piantate. Stanno ben poste nel fondo dell' aie da piè d' esse nel più umido e fresco lato che vi sia, e nel più grasso ed acquidrinoso, che questo desiderano. Perciò si dilettano delle vallate delle colline buone, e delle pianure grasse a piè delle coste e monti, non si curando nè anco troppo del sole. Ed hanno tanta conformità ed amicizia con gli asparagi, massimamente salvatichi, che seminati nei canneti maravigliosamente vi allignano. Per contra, scrive Plinio esser la felce e le canne in tanto mortale inimicizia che se legando appresso a vomere (quando si ricompone i canneti) de' pezzi di canne, vi si distrugge finalmente le felci. Scrivono alcuni che le canne in India vi siano di tanto stupenda grandezza, che, tagliate da nodello a nodello, col cannon di esse si fa una barchetta capace di tener dentro a barcheggiare e pescare tre persone. E ne' nostri paesi se ne sono veduti organi assai grandi. Ama la canna il ter-

reno un poco più dilavato e non schietta arena, anzi del tutto umido e non secco, in lato pendente, o a piè de' monti. E si pianta con i suoi occhi spiccati l'un dall'altro interi, e posti lontani tra loro due piedi o due e mezzo, ed ancora posti a giacere nel fondo del solco sopra i divelti a dentro d'un braccio e mezzo con gli occhi, sì che la canna tocchi al fine de' suoi cannelli, e coperta tutta non troppo sotto quattro diti ed anche più, eccettochè la cima. che si ha a lasciar fuori, perchè altramente marcirebbe. Metterà di quivi tante canne, ma più avvenenti, e si pianta ancora a pezzi tagliati di tre occhi l'uno, sì che i due vadan sotto terra, e il terzo stia rasente il terreno un poco a traverso, mettendol però di sopra che la brinata non lo danneggi. Rifassi il canneto dappresso di sè medesimo, sbarbicando il vecchio ed in altro nuovo terreno ripiantandolo, perchè quel tagliarlo, diradarlo, sbarbarlo e strapparlo, quando son lunghe le canne, è un lavoro fatto al buio, non apparendo in terra quello che sia da levare o da lasciare. Che se però s'ha a fare cotesta opera è bene che sia fatta avanti che levino le canne, perchè scoprendo e veggendo sarà indizio il di fuori di che s'abbia a levare di dentro. Il tempo di piantare le canne e di ritrapiantarle è avanti che gli occhi comincino a muovere, che suol essere avanti alle calende di marzo. Crescono sino alla bruma, e finiscono come cominciano a esser dure, ed allora che è a mezzo dicembre, verso gennajo s'hanno a tagliare fra terra con ferro affilato, destramente senza offendere le parti che vi rimangono, che così si aiuteranno a rimettere. Governansi le canne da prima per i

primi tre anni, zappandole un poco più spesso, e tenendole ben nette dall'erbe, e allora è da zappare il canneto quando si zappan vigne. Desiderano grasso letame ben marcito o cenere; e quando sono i canneti fatti e cresciuti a dovere, e sono la seconda o terza volta zappati o vangati, non sarà male seminarvi la prima volta almeno vena, o per raccolta secca, o segar fresca. Le canne fan meglio nel terreno resoluto che nel denso, nel fresco che nel secco, nelle valli che ne' pendii, nelle valli de' piani e a' confini di esse e de' campi, e nelli sproni anzichè nel mezzo di loro e all'aperto. Crescon bene per i vênti e giovan loro. Deono piantarsi a luna crescente, e tagliarsi alla scema. Son buone a palar le viti, più secche che verdi. Tagliato il canneto, l'appiccarvi fuoco ed aggiugnervi del pacciame, e della robaccia assai, e facendo abbruciar tutto, è cosa molto utile. L'acqua della cocitura delle barbe delle canne ( ogni dì lavando la coda ai cavalli che l'avesser corta, fa crescer loro le setole a maraviglia, e similmente la barba e capelli dell' uomo, frequentando di bagnarsi con essa. Scrivono che le serpi una sola volta percosse con la canna si sbalordiscono, e la seconda e la terza percossa le fa ritornare in sè e le conferma.

CANNAMÈLE (la) è quella che fa lo zucchero, il quale gli antichi raccoglievano da questa medesima Cannamèle, della quale oggi si fa il nostro zucchero, e non si tagliando ogni anno come si fa ora, venivano a esser più pregne di quell'umore, il qual soprabbondando in loro, da per sè stesse lo stillavano fuori, e le genti da quelle lo ragunavano; e non è lo zucchero degli antichi di razza di manna,

come molti credono, ma veramente come gomma che stillava da quelle istesse medesime canne, che, come ho detto, Cannamèle s'addomandano. Adunque è da credere che non avessero la regola artificiale di spremerlo da quelle, ma si servissero di quel poco, comecchè essendone assai minor quantità, era più in pregio. S'è trovato dipoi il modo di farlo, che è questo: Tagliansi le Cannemèle in pezzi minuti, lunghi un dito, e spremuto il liquore che v'è dentro, cacciandole in gabbie forti sotto il torchio che serri gagliardo, si cuoce quel liquore, qual poi posto in certe piramidi di legno, tessute a rovescio ( quando son piene ) si fa congelare ponendovi sopra due diti di ghiaia, e ricotto di nuovo si fa lo zucchero di due cotte e di tre; e raffinato tanto più al fuoco, si fa il candito, e di quello di tre si fa lo zucchero rosato, ponendovi per ogni oncia di rose rosse quattro di zucchero.

Sono le Cannemèle simili ai sagginali, ed ogni anno tagliate in pezzi di un palmo si seccano in terra grassa ben lavorata con l'aratro, e si rinnovano. Sono coltivate comunemente in Sicilia, in Candia, in Cipri, in Calabria, Puglia, San Domingo, in India. Amano luogo caldo, e traspiantate ai solatii vivon qualche tempo, difese dal freddo.

CANAPA (la) ancor essa si semina acconciamente nel fondo degli orti, nel più grasso d'essi, e nei bassi dei campi dove scoli il grassume delle terre, a piè delle buone colline, ove abbondi umidità e grassezza, sebbene ancora in poggio, e nei lati magri alcuni usano di seminarla, ma fa più minuta e sottile, men grande e con manco profitto. Il suo seme primamente nacque nel salvatico, di dove

cavato s'addomesticò. N'è della femmina e del maschio: questo fa senza fiore, ha il seme olioso, e di varj colori; la femmina fa il fiore bianco ed in quantità, e produce assai seme, il quale e dell'una e dell'altro opera nelle galline il contrario di quello che ne scrive Dioscoride. Imperciocchè negli uomini spegne e rovina la virtù del generare, ed in quelle (dato loro a beccare) aumenta il generare dell'uova, secondochè quelle galline che se ne saziano l'inverno, ne fanno abbondantissimamente. E la decozione di canapa che sia fatta con la debita espressione, gettata in terra ove sieno lombrichi terrestri nei buchi loro, subito gli fa uscir fuora, e così gli cavano i pescatori per porre in cima agli ami. Mangiato dall'uomo si digerisce male: è contrario allo stomaco ed alla testa; risolve le ventosità e disecca. Sono alcuni che dopo pasto l'usano mangiare abbrustolato e pesto per poter più avidamente bere: scalda fortemente e rasciuga, onde si genera dal suo mangiarlo la sete. Il seme della canapa quando si vuol cavar fuori stia primamente coperto con strame e pietre, o altri pesi per sei o otto dì. Dipoi levando questo aggravio si ponga sotto qualche stuoia o panno lano, e battuto leggermente alquanto, o scrollato cascherà facilmente. La campa salvatica nasce nelle selve da per sè, facendo le bacchette in foggia del Malvalischio un poco più nere, più aspre e minori, dell'altezza di un cubito, spogliate di foglie. Fa i fiori un poco rossiccj, e 'l seme e la radice è simile al Malvalischio. Il succhio cavato di questa, come della domestica, ammazza i vermi che fossero dentro all'orecchio, e

ciò che dentro vi fosse entrato manda di fuori, e tanta forza ha questo succhio che, infuso nell'acqua, la fa rappigliare, e però sovviene alla soccorrenza delle bestie. S'instilla ancora ai dolori degli orecchj un poco scaldato. La canapa salvatica, posta in macero, ed assettata come si fa la domestica, fa ancora essa saldissime funi. La domestica (come s'è detto) ama la terra grassa e letamata bene, ed ancora in lato che si possa bene adacquare, o terreni che sieno per lor natura umidi; ed in tutti i paesi si dee osservare di porre quella solamente che si sappia per ordinario ch'ella vi fa bene. La Canapa è propria in Italia della Lombardia, e del Bolognese, dove se ne trae grandissimo provento: fa bene ancora nei lati freddi, e nelle stesse Alpi più che nei caldi. In quei si semina di febbrajo, in questi da mezzo marzo in là, e sin' a mezzo aprile. Desidera il luogo dove ella si semina d'esser divelto sotto a due puntate di vanga ed essere continuato ed avvezzo a seminarvisi canapa, amando ella tuttavia d'esser sementata l'una volta dove l'altra, perciocchè in questa maniera ne produrrà sempre più e migliore; ma quando si getta giù il suo seme acconcio sì, che sia un piede in quadro dall'uno all'altro, convien dar letame marcio in quantità, ed il terreno in lavorandosi vuol'essere minuzzato e trito. E volendo farne impresa grande, si può rompere con i buoi quel luogo dove s'ha a seminare, che sia a proposito innanzi al verno, e, passato gennajo, si intraversi, e con l'erpice si spiani diligentemente, e poi all'ultimo di marzo a luna crescente, avendovi messo di molto litame stagionato, si dirizzi le tre volte minuto, ed accanto

si semini, gittando la sementa non troppo fonda sul terreno che sia fuor di modo grasso, e ricoprendo bene, perchè nascerà fonda; e cresciuta ch' ella sia, è di molta fortezza per funi, canapi, e tele grosse. Ma volendola per panni lini di più delicatezza ( benchè non sostengano d'esser molto spesso imbucatati, facendo il bucato ai panni quello che le medicine ai corpi umani, li quali esse purgano, ma gl'invecchiano; e così quelle s'imbiancano, ma si consumano ) si semini in terra leggiera, e non così grassa, fitto, fondo e spesso.

CETRONELLA (la) o CITRAGGINE è un'erba molto odorata che nasce da per sè alla campagna ne' ciglioni delle fosse, e per le selve; similmente la domestica, e la salvatica, la quale ha la foglia somigliantissima di fazione, ma ruvida, e di cattivissimo odore. Quella è amata dalle pecchie, e ne traggono mêle delicatissimo, e perciò è bene piantarne intorno alle lor cassette, massimamente perchè la si mantiene tutta l'invernata fresca e verde ne' luoghi tiepidi e temperati. Ama grasso il terreno, e sebben fa seme è meglio con la sua pianta di terra cavata in su la vanga metterla negli orti domestichi a solatìo, tenendola ben netta dall'altre erbe. E per ovviare a questo piantisi fonda sì, che l'una pianta tocchi quasi l'altra, e colgasi a foglia per foglia, o si scapezzino le sue cime, perchè queste e quelle di corto rimetteranno. S'addomanda da alcuni Melissa, ed il suo odore è simile a quello del cedro. Deesene far procaccio sì per aggiugner grazia all'insalate di mescolanza, sì ancora per potere strofinare con essa le cassette delle pecchie, perchè le vi stieno volentieri, e non

si spergano, amando elle volentieri quest' erba. E Palladio dice che strofinandosi la mano col succhio d'essa, la si può francamente introdur dentro fra loro a cercare dei fuchi che le danneggiano. È pianta odorifera e delicata, e l'odore d' essa si sente più cogliendo l'ultima cima. Ha mirabilissima proprietà di rallegrare il cuore, confacendosi molto alla sua qualità.

CICERBITA (la) è di due fatte, domestica e salvatica: questa ha le foglie più aguzze, e che pungono, e più grosse e ruvide, quella l'ha più delicate e gentili, e non punto pungenti; ha molto latte, e tenera si mangia nell' insalate condita da per sè, e mescolata con l'altre erbe. È poi ancora medicinale, provocando l'orina, e correggendo il puzzore del fiato, a chi ne patisce, mangiandola. La radice della cicerbita e le foglie vagliono assai contro ai morsi dello scorpione, rinfrescano non meno che la lattuga, e come questa generan sangue non molto buono. I suoi grumoli teneri, conditi con zucchero in conserva, son molto grati al gusto, e nelle febbri ardenti, come quelli della lattuga, estinguon la sete. Fa seme, ma è meglio assai sbarbarla con la sua barba intera e traspiantarla nel basso de' solchi degli orti al settembre ed ottobre, e quando ella sia cresciuta e multiplicata di foglie, tiratole addosso l'argine del solco, si procurerà (ricoperta con quello) di farla bianca, più dolce, e più tenera, il che si farà ancora nel medesimo tempo, o più tardi, sbarbandola e riponendola in cantina, scapezzata dalle sue foglie, ricoperta nell'arena, e piantatavi dentro: farà ancora l'istesso effetto sotterrandola nella loppa di grano che al-

quanto marcisca, e sotto il letame più presto. Ma nelle cantine asciutte diventerà più bella siccome fa il radicchio.

CECE (il) è di natura d'ammazzare tutte l' erbe cattive che gli nascon d'attorno, e fuor di tutti gli altri legumi quando sia il suo granello guasto o corrotto non vi si ingenera dentro alcuno animale, siccome nel pisello ed altri. Abbrucia assai il terreno come il lino, e sebben fa in tutta la terra magra, non disama la grassa, ma in questa darà sempre più fiori che frutti; quali egli è solito mantenere un pezzo, e tosto lasciatigli ingenera presto il frutto, e presto lo conduce a perfezione. Deonsi tutte le sorte di ceci, il dì innanzi che si seminino, tener nell'acqua. I ceci riposti nei granaj non fanno farfallini, nè generano animale di sorta alcuna che gli possa offendere: nettati spesso, e scossi dalla polvere durano in lato asciutto tempo assai. Sono i ceci grandemente generativi della umana genitura, per il che per essere molto ventosi stimolan l'appetito venereo; e per quello e per questo è cosa utile darne a mangiare assai agli stalloni il giorno innanzi, o la mattina innanzi il giorno che abbiano a ire alla monta. Alcuni gli danno loro la sera dinanzi, ed hanno opinione che, macinati in polvere, o acciaccati nel mortaio con pestello di ferro, faccian più operazione. Il brodo de' ceci, massimamente de' rossi, la mattina a digiuno è molto sano, e giova agli attempati, provoca loro l'orina, giovando assai a chi patisce di renella. I ceci rifritti nella padella perdono la forza dell' enfiagione, ma diventano più duri a digerirsi, generando nutrimento più grosso, ed assai più ristri-

gnendo. I seci si mangiano freschi e teneri, ma sono più enfiativi: la cocitura delle sue foglie vieta tutti i mali che possono venire ai piedi, lavandoseli con essa. Niun granello di altro legume è più a proposito, o meglio si può ne' rottorj accomodare. Ridotti i ceci in farina bene stacciata, con aggiungervi tórli d'uova stemperati con butirro, o olio, fan tórta gustevole. V'è una sorta di ceci detti Arietini, perchè hanno similitudine con la testa de' montoni, che si posson seminare tutto il mese di marzo, mentre sta per piovere, o che vada il tempo umidiccio, in lato grassissimo, ancorachè questo offenda ed immagrisca. Questo cece arietino crederei io che fosse di quelli che i volgari chiamano galletti, i quali fanno un guscio molto grande, e quello riempiono con un gran cece solo, ma più grosso, e sfoggiato degli altri; ma il sapore è della medesima qualità chè tutti. Nulladimeno i rossi ed i neri s'hanno più saporiti che non i bianchi. Ora tutte le sorte di ceci s'hanno a trascerre per la sementa, ed è bene seminargli di maggio, o alla fine d'aprile; che basta che l'acqua non gli dilavi quando son grandi. Deonsi scerre per seminare ceci grossi, ben fatti e sani: sia il luogo asciutto, alto, pendente e libero da ogni umore, sì che la pioggia non vi si fermi, amando eglino il secco e l'asciutto, ed andando pioggie non multiplican molto. Deonsi seminar radi un palmo e più dall'un piede all'altro, e quanto sarà il terreno più a dentro faranno miglior pruova. E se andasse asciutto al nascere, si possono adacquare, e così da piccoli, bastando che sieno in fiori. Seminansi col piuolo in giù quattro dita, o a solca,

si fondi il medesimo. Non si sarchino, ma si nettino dall' erbe quando è la terra asciutta, e rincalzinsi anche di terra con porla al lor cesto avanti che comincino a fiorire. S' hanno a corre bene stagionati e secchi nel fin di luna scema, e si conservano lungo tempo senza offesa di punzecchj (de' quali soli tra' legumi non patiscono) in la'o asciutto, nei coppi, che abbiano tenu'o l'olio, o strofinati di morchia quelli che s' hanno a mangiare: deesi tenere in riposo la terra dove si son fatti i ceci, per un anno; e volendo riseminarvegli s'aiuti col letame. Le donne mestruate gli fanno svanire quando sono in fiore; e seminati fra gli altri legumi gli difendon da' punzecchj ed altri bachi. Sono dei ceci bianchi, neri e rossi: questi son più sani dei neri, e di questi i piccoli, detti *Averni*, giovano a romper la pietra, beuto il lor brodo. Sono ancora i ceci detti galletti, che ne fanno un solo per baccello. Cottoj si fanno tutti i ceci con la cenerata, con i gambi secchi di porcellana, e con la gruma di botte. Mangiati a mezzo pasto sono più utili che da prima. Sono ancora i detti ceci in India. Provocan l'orina, e la loro infusione (cioè disfatti con il lor brodo) beuta che sia, fa risentire la venere, ed aumenta lo sperma.

CICERCHIA (la) si semina ne' luoghi caldi di novembre e di gennajo; nei temperati di febbrajo e marzo, nei freddi più tardi. Si può seminare in terra soda come la fava, dipoi arare ed assolcare. Brama il medesimo terreno che il cece, e d'esser sarchiata; ma nel terreno lavorato prima che sia riandato due volte con l'aratro, fa meglio. Deesi seminare in giornata che non sia fredda perchè può

malvolontieri patirlo; perciò nei lati freddi farà meglio seminarla quando i mori gonfiano al fin di marzo, o principio d'aprile a luna crescente. La farina di questa è buona a far pane, massimamente mescolata con quella di miglio e fave. Usasi in cibo come i piselli, e perchè ella resta offesa dai vermicelli della fava, è bene cavarla a luna vecchia con farla ben seccare. Fa bene in lati asciutti di terre leggiere in costa di monti, sì che l'acqua non possa noiarla; e mescolata prima per quattro dì con letame secco di buoi, e poi seminata profitterà meglio. Deonsi le cicerchie riseccar bene al sole, poi raffreddate riporle nei granaj, ma si conservano più tempo assai ridotte in farina. Bastano ancora assai serrate nei vasi dove sia stato dell'olio. È buon cibo per gli animali, ed in torte non riescon male: intere son dure a digerire; cotte son come i ceci o piselli; e sendo poco cotte, cocendole con un vetro dentro alla pentola, inteneriranno. È opinione che le cicerchie mangiate generino le traveggole che tanto è a dire come veder l'un due.

CICERBITA (la), così la bianca come la nera, e rossigna si traspianta dalle vigne, e campi lavorati dove ella naturalmente nasce (cavandola con la sua barba, la quale si spunta con le dita) nei luoghi grassi degli orti alla primavera, e per tutta l'estate innaffiandola d'ogni mese nell'aiuole ben lavorate, ed anco raccolto il suo seme vi si semina all'aprile, e nata si dirada perchè la si possa più agevolmente sarchiare: cresciuta in cesti grandi si lega come l'Endivia e si stravolge in terra a giacere, ricoprendola con altra terra, e così si fa bianca e più tenera. Ancora piantata nel terreno posto

nelle cantine, o all'uggia nelle stanze terrene del primo piano, copertata di arena senza legarla s'imbianca e serve per ottima insalata nell'invernata, nel qual tempo, temendo ella il freddo, alla campagna non se ne trova, e negli orti se non si ben cuopre, non campa. Ancora, sbarbata e con la pura rena ricoperta s'imbianca nei luoghi umidi, ed imbiancata diventa assai più delicata, e di gusto migliore, massimamente condita in insalata con buono aceto e olio fresco di mandorle dolci. Ha virtù di rinfrescare, e si crede che il suo succhio sovvenga per rimedio a chi avesse bevuto il sangue del toro. Cresce il latte alle donne, siccome ella è piena di lattificcio. Questa è quell'erba detta dai Latini *Sonchus*.

COLOQUINTIDA (la), o (come si domanda) il Cocomero salvatico o la zucca, ha le foglie intagliuzzate, e fa i poponi come zucchette rotonde, aguzze verso l'attaccamento del gambo, di colore per un pezzo da prima verde, poi, mature che siano, pendente in giallo scuro, e sode e dure come di legno. La sua natura è d'andar terragnola come 'l cocomero con i suoi viticcj e nodelli nel gambo, ma non è per questo che, guidata sopra le pergole di canna, o di telaio di legname non vi si distenda e vi si conduca volentieri sopra, facendo bella presenza e vedere. Seminasi quando le zucche e al modo loro, e rende com'esse il suo seme. È amarissima più assai dell'assenzio, e tagliando altre cose col coltello che abbia tagliata la coloquintida, l'inamarisce di modo, che non si posson mangiare: è solutiva medicinale.

COCOMERO (Il) selvatico nasce per tutto, e

di seme, e traspiantato nell'orto, quasichè da per sè n' alligna. Dà fuori ordinariamente nei terreni sabbionosi, e credesi utile per erba medicinale, ed il suo decotto spremutone prova al vecchio e vale alla doglia de' denti. È amarissimo e dentro ha poco di succhio, e staccata l'erba dal gambo e strappata, schizza l'acquoso liquore che ha dentro. Scrive Teofrasto che l' Elizio (che così ancora si chiama) mantiene la sua virtù nelle operazioni medicinali oltre a dugento anni.

COLUTÉA, (la) scrive Teofrasto esser propria pianta di Lipari; dipoi s' è dilatata, ed oltre che in Francia, s' è veduta in Italia in molti luoghi. I Mauritani la chiaman *Sene*, e dicono esserne della salvatica, e della domestica. Quella di Lipari, ch' è questa, è un albero piuttosto grande che piccolo. Io in queste nostre parti ne ho avuta, ma non è mai cresciuta a tropp' alta grandezza. Produce il frutto in baccelli gonfj, pieni dentro del seme e non d' altro, come lenticchie. Mangiato dalle pecore le ingrassa mirabilmente. Seminasi il seme ove sia buono il terreno ingrassato con il letame, e spezialmente di pecora marcio. Il tempo di seminarlo è nell' andar sotto l' Arturo nell' autunno, facendo prima stare in macero il seme nell' acqua, tantochè cominci a pugnere, dar fuori, e germinare: le foglie sono somiglianti a quelle del Fien Greco. I primi tre anni fa un sol gambo, il quale mette fuori i rami e diventa albero grazioso a vedere per la varietà. È poi un'altra pianta menzionata da Teofrasto, da questa differente assai, vista dal Mattiolo in Valle Anania, la Colanéa così detta, ma non rassembra quella. La Colutèa è pianta di valore e

virtù nelle medicine. Vale all' invecchiato dolor del capo, alla rogna, ed al mal caduco, ed a tutto questo la sua cocitura.

CARCIOFI (i) ordinariamente fanno il lor frutto spinoso, e tuttavia ne sono di quelli che nascono senza spine, e ciò deriva dal seminarli, perciocchè, pigliando il seme del carciofo e spuntandolo avanti che sia seminato, nasce senz' esse; e così avviene quando nel seminarlo s' asconde nelle radici della lattuga, e da questo facilmente è proceduta poi la razza de' carciofi senza spine. Desiderano i carciofi la terra grassa e di gran fondo, benissimo letaminata e netta e lavorata, e ritrovata con diligenza sotto almeno un braccio, e piuttosto piano che monte, o colle piegato, o fine di valle esposto al sole, come quelli che partorendo grati frutti e cesto e foglie hanno di bisogno di cavare gran nutrimento. E perciò, come io dico, convien bene a dentro lavorar la terra, e ben sotto tritarla, dando loro assai cenere per suo grassume, e del letame marcio. È di mestiero (volendo entrare in razza per via del lor seme dei più grossi) trascerre la sementa, fatta, buona e stagionata, e quelle piante che si riserbano a questo effetto bisogna liberarle da tutti i remettiticcj da piè, e coprire con un coccio il carciofo da seme, perchè non v' entri l' acqua a marcirlo. Questo seme poi, tenuto tre o quattro dì in olio, latte, nardo, o acqua rosa, si ponga ad asciugare, e stiasi altrettanto nel latte e nel mèle perchè ciò gli faccia dolci e quell' altro infonda in essi l' odore. Ed ancora perchè sia senza spine (non avendo di quella razza, tagliata una barba di lattuga, e spartita in pezzuoli,

e cacciato in ognuno di questi un seme dentro, si otterrà l'istesso. Siano posti parecchi semi insieme perchè facciano un bel cespuglio, e più grossi carciofi. Nè più sotto si caccino che tre dita, e caricandogli con terra non si vada più giù dei primi nodelli, adacquandogli se sia secco, e piccoli si purghino dall'erbe. Seminansi al marzo a luna crescente, lontani l'un dall'altro due braccia in sul divelto, facendo certe buchette là dove hanno a ire i semi, ripiene di vinaccia dove si ritrova. Così si seminino lasciandevogli stare senza strapiantargli, ma è meglio, strappando quei rimettiticcj ch'è fanno da piè giovini con più barbe si può, fatta la buca in sul divelto sì fonda, che solo mezzi si sotterrino avendovi messo in fondo e d'attorno di molta cenere e letame marcio e buono, ma soprattutto si rifà della cenere; ed in questo cenerone è ben porveli insieme con terra cotta. Se ne può ancora mettere due o tre per buca tirando innanzi poi la più vegnente, ma meglio è (strappate belle piante) porne e vezzeggiarne una sola, e ciò si può fare e dee a ottobre o novembre, e a questo tempo è di più profitto, perchè talora governandole bene, daranno il frutto avanti l'anno, chè di primavera saranno stentate, e non ne daranno prima che in capo a un anno. Si deono dipoi sarchiare spesso e tener nette dall'erbe, e dopo il primo anno, ed ancora il primo all'ottobre si deono vangare attorno, e dar loro della cenere e del letame marcio e fradicio, e levar loro tutte quelle messe, e lasciare a ciascheduna pianta un fusto solo, quello di mezzo più principale, tagliando la punta principale, e impiastrandolo di bovina. Godesi nei luoghi tempe-

rati nè recusa i freddi, ed ancora fa ne' caldi, ma in questi per conservargli conviene ai maggiori con foglie coprire il suo seme, che non secchi avanti tempo. Si dee levare molto prima tutte le messe de' suoi figliuoli perchè tutto il rigoglio vada nel mezzo al corpo principale. Il seme si manifesta esser fatto quando si stacca fuor di quella peluia azzurra che fà e casca da per sè. Si conservano (durando bene à profittare con questo governo la prima volta dove son posti o seminati) per cinque o sei infino in sette anni. Dipoi conviene svecchiargli affatto, ripiantando le piante giovani in nuovo lato; e volendo in quel medesimo, andar più sotto col terreno un braccio più divelto; e sappiasi che finito, che hanno l' anno le piante di fare il frutto, si deono tagliar tutte rasente terra perchè le radici non gettino il vigore nel fusto vano, ma lo rattengano in loro a nuovo frutto. Faranno i carciofi dolci se stia prima che si semini il suo seme in macero tre o quattro dì nel latte, mutandolo ogni dì che non inforzi. I topi son molto ghiotti delle barbe de' carciofi, e scavano sotto terra a trovarle divorandole. La lana involta alle loro radici vieta i loro assalti; tanto fa lo sterco di porco posto alle lor barbe, e la cenere fatta di legname di fico. Le talpe ancora fan danno grande alle barbe de' carciofi, pascendosene ove v' arrivano e gli guastano: a questo si ripara col piantargli nel sodo terreno e duro, non lavorato attorno, che così fatto non posson di facile bucarlo. Ancora vi si tengono de' gatti a rinconsarli ed ammazzarli. Altri hanno delle donnole che son use a questo effetto addomesticate. Alcuni turano i loro pertusi con terra rossa, intrisa col

sugo del cocomero salvatico. Alcuni fanno buchi assai maggiori accanto ai loro, a causa che, impauriti e sbalorditi dai raggi del sole, si cansino altrove e molti ne tendon lacci con setole, di cavallo.

Hanno i Greci con molte lodi celebrato il carciofo, ed alcuni Scrittori tra essi affermano esserne quantità intorno ai monti del Mare atlantico, e appresso a Berenice d'Affrica essere copia grande, ed appresso ai campi detti Carasmici, ed accanto all' indo fiume. Sono i carciofi ventosi, e per questo si dice che stimolano la venere. Ritornano l' appetito cotti e conditi con olio, sale e aceto, e fritti con olio o grasso nella padella. Seccansi al sole i lor duri, e tagliati in fette rinvengon nell' acqua cocendosi. E volendo avere de' carciofi tutto l' anno, non s' ha a tenere altra regola nel trasporgli che l' ordinaria, e lavorargli due volte l' anno per l' autunno e avanti la primavera, con dar loro sempre assai cenere e del letame ben marcio ai piedi. Ma bisogna a ogni luna crescente traspiantargli di nuovo e prendere di quelle messe più grosse che si conosce, che se elle fossero rimaste nel suo ceppo, n' averebbero quivi da per loro fatti quell'anno, e di questa maniera averai carciofi mese per mese, ma vogliono esser trasposti in lato che sia a solatio e piuttosto in proda che piano o nel pendío al sole delle vallate o colline, o piè di monte. Conviene anco nell' estate adacquargli lontano dal gambo, e nel mezzo dell' inverno dar loro al piede della colombina piuttosto cruda che macera o disfatta, cavata di sodo dalle colombaie; e faranno ancor buon frutto col pecorile, e col rinchiudere con le foglie medesime la vetta, e il carciofo, legan-

doli bene, e con la paglia ricoprendoli la notte, e su per il terreno spargendo in quantità del concime fresco, non spento o marcio, che gli tenga caldi, e dipoi il giorno scoprendogli al sole; e talora la mattina a certi tempi crudi adacquandogli con acqua tiepida, e ciò s' intende per i paesi freddi, che così si costuma per avergli in Francia.

Ancora, tagliando e sciorinando le piante quando ne voglion fare al tempo loro, gli differiranno a fare ad altra stagione, che sarà fuor del lor tempo. Ed ancora levando via i carciofetti che dan fuori da principio, e massimamente quelli di verso il mezzo tutti, non ne lasciando alcuno, giova assai ai carciofetti, siccome agli sparagiaj, l' attacarvi fuoco, finito che hanno di fare tutti i lor frutti, aggiunendovi paglia e pacciame. A Genova dove è il paese appropriato, e ne fanno procaccio, ed in altri luoghi simili, ne hanno tutto l' anno con il buon governo del lavorargli e concimargli bene, e par quasi che quelle piante sieno avvezze ed accostumate a render continuo frutto quivi, chè altrove traspiantate non così bene frutificherebbono. Faranno ben meglio che gli altri; però tutti con la sopradetta cura ne produrranno in tempo e fuor d' otta. È da sapere che nel Genovese, e massimamente vicino alla città per quelli contorni (siccome per tutto sono l' uve lugliole, e l' uve lugliole agostine) hanno de' carciofi primatticci, che naturalmente dan fuori prima degli altri: questi hanno la foglia sbiancata e maggiore dell' altre, e traspinantando di questi in altro paese con la coltivazione sopraddetta ne faranno dei primaticcj come a loro sono de' carciofi tre sorte; alcuni bianchi verdognoli, non

molto grandi, piani in cima; altri sono come pine rotonde rossegianti, e questi son men duri, delicati più assai, e migliori. e senza spine, Un' altra terza sorte n' è simile a questi con spine, più saporiti di tutti. I carciofi capovolti, fermi a un paletto, ricoperti con terra asciutta ammontinata intorno diventan bianchi in venticinque dì e più teneri. Più del suo ordinario ingrosseranno i carciofi, se quando son mezzi fatti storcerai il lor gambo che penda verso terra legato con un salcio, perciocchè tutto quell' umore che lo fa crescere andederà in esso.

CORIANDOLO (il) fa in tutti i terreni, ma nei grassi meglio e più grosso, ma non così di sustanza utile come seminato fra i solchi del frumento, nei quali viene senza perder virtù per i letami. Ama più presto l'aere caldo che freddo, ed il temperato a solatio perfetto ragionevolmente. Desidera contuttociò il terreno bene acconcio e lavorato, piuttosto grasso che mediocre, essendo massimamente di sua natura contumace a nascere; e volendo seminarlo per avere le sue granella, seminisi di primavera, e per mangiarlo verde, di febbraio, marzo, aprile, e maggio, ed ancora in tutto l' anno eccettochè nell' inverno; e nasce più presto di vecchia sementa che di nuova. Seminasi nelle aiuole degli orti, vangate minutamente, tenuta la sua sementa in macero per tre o quattro dì nell' acqua. Ma se si semini di sementa nuova prima che secchi affatto; nascerà in ogni modo più presto che se egli si semini di sementa vecchia tenuta in molle. Si può seminare ancora con gli altri ortaggj, meglio sempre a solatio che al fitto meriggio. Segli dice il le-

tame di pecora o di capra più d'ogni altro. Cuopronsi i coriandoli di zucchero per confetti, rompono le ventosità del ventre mangiati dopo pasto, e rendono buono odore, e fanno buon fiato masticati in bocca; e verdi le sue foglie nelle mescolanze d'insalata non fanno male.

CUMINO o COMINO (il) domestico (perchè del salvatico nelle nostri parti non se ne vede) produce le frondi quasi simili al finocchio, e fa un solo fusto, dal quale nascono diversi ramuscelli: fiorisce in ombrella come il finocchio, nella quale si matura abbondantissimo il seme: ha la radice bianca quasi arida nella superficie della terra. Ama i luogi putrescibili e caldi. È abbondante nelle maremme di Siena, ed in Terra di Roma. Seminasi al fin di marzo e d'aprile in terreno grasso ben letamato e luogo caldo in sommo al terreno, a fatica reggendovi, e cresce in alto. La pioggia che venga tostochè è seminato, gli nuoce assai: nato, se gli hanno a estirpare l'erbe d'attorno, e così mantenuto, il suo seme come il grano si raccoglie un poco più tardi: serbasi ed è buono ad allettare i colombi. Rompe anch' esso il vento, ma offende il gusto, sendo di spiacevol sapore.

CISTO (il) nasce di seme da per sè nei luoghi più aspri e sassosi dell' Appennino e similmente l' Ippocisto. Trovasi del Cisto il maschio e la femmina. A questa è il fior bianco fatto in foggia di piccola rosa, onde è che alcuni Rosa Canina la chiamano: è pianta maninconica, la quale non si stende molto in alto, e nemmeno fa troppi rami, ma per variare si può cercar d'averla, ed il miglior modo è dove ella si trova trasportarla nel domestico, cavata con il suo pane con l'intere radici.

CRENEORO (il). che ha le foglie come il Cipresso o Sabina, che fa nei luoghi marittimi, trasportato nel domestico con la sua pianta di terra e radice, vi viene, e fa bel vedere per istar sempre verde come il Cisto. Nasce in terra a Port Ercole, e si dee trasporre aggirandolo con molta arena.

COLOCASIA (la) detta *Fava Egizia*, fa intorno al Nilo con ampissime foglie, delle quali intessono quelle genti vasi da bervi dentro l' acqua del Nilo, che è ottima più di tutte l' altre acque che sieno per bere, e mangiano la sua radice e cotta e cruda. Fa il fiore grande a doppio di quello del papavero, di rosato colore. Trapiantasi la colocasia con le barbe impiastrate di fango intriso con paglia minuzzata ed in luogo a solatío; e si dee ( volendo mantenerla ne' nostri paesi ) coprir da vicino alla foggia de' limoni e cedrati, ed adacquarla bene con acqua tiepida, e la state tuttavia brama d' essere innaffiata, godendo del sole.

CRETANO, (il) cioè il Riccio marino, è erba che si trova nei luoghi marittimi, e cavato di quelli con diligenza si mantiene nel domestico per far varietà fra le altre erbe, ed è medicinale come la Celidonia, ch' è bell'erba e sene trova di due fatte, una Indiana e l' altra ordinaria di paesi che insiememente si rassomigliano, e facilmente, posta nel salvatico, vien comodamente e s' attacca.

CAPPERI (i) nascono da per loro in molte provincie come qua la gramigna ne' terreni sodi alla campagna per tutto, e particolarmente in ogni parte d' Egitto. Ma sono di quelli larghi, tenuti dai medici più sani purchè sieno tutti mangiati avanti all'altre vivande per il primo cibo: così mandan via,

e sbarazzano la flemma ragunata nel ventre, giovano alla milza, e ritornano l'appetito pel fastidio che si sia avuto del cibo; e le foglie di qualunque cappero, peste e soprapposte a qualsisia membro scottato, mutandole spesso, levano il dolor del fuoco, e lo guariscono. I Capperi in Italia (di dovunque egli si sieno venuti, o che, della razza essendo di quelli, qui abbiamo tralignato) sono più minuti e vi fanno amari, e quantunque lasciati crescere, perchè la costuma è di porgli in conserva piccolini, addolcendogli prima molti con l'acqua chiara, di poi addolciti cacciandogli ricoperti nell'aceto, e molti in esso facendogli dolci e fatti, mutandolo loro, e lasciandovegli star dentro, nel crescere qua mai non si fan grandi alla misura di quelli. Ben si possono lasciare ingrossare un poco più chi gli vuol maggiori; ed essendo più maturi, riesciranno sempre più teneri.

Crescono agevolmente nelle pietre e rottami dei muri; fra la calcina d'essi nei lor conventi vengono innanzi: amano terreno anco sodo che non si coltivi, e che non vi sia altra pianta o uggia, bramando sempre il sole che gli annoi; nè si lavori loro attorno, che si perdon e vengon meno trassinando loro appresso il terreno, e tutte l'erbe uccidono che accanto lor nascono. Imperciò bramano di star sequestrati da tutte l'altre erbe e piante, e stare interamente da per loro: amano il sito a solatìo, in questo moltiplicando senza comparazione assai più che nell'ombrìo. Dilettansi di terreno sottile asciutto, e del sabbionoso e sassoso, siccome da per loro nascono in luoghi deserti e sassosi; e sebbene fanno ancora in luoghi di terreno grasso,

purchè sia in sito caldo, rendono men frutto, come nei lati fuori del sole, benchè v' allignino e vengano innanzi. E volendogli in luogo piano, scoperto e largo, facciasi un muro a calcina, alto da terra un braccio e mezzo, e lontano da questo un braccio un altro muro alla medesima altezza, ed accanto un altro simile, ma altrettanto distante; poi, seguendo a farne un'altro discosto un braccio come quel primo, e così si seguiti quest' ordine in largo ed in lungo quanto si voglia fare il cappereto: riempiasi poi fra l' uno e l' altro muro di terra sottile mescolata con arena, ed in quello spazio più stretto, che è dall'uno all'altro nel mezzo del terrapieno, si piantino i capperi per lo lungo lontan l' uno dall' altro un braccio e mezzo, e lo spazio che segue più largo fra l' altro muro appresso, si lasci a dilatare i rami del cappero riempiendone di terra ordinaria, e così si vada seguitando quanto si voglia. Fanno bene ancora nel terreno arenoso alla vista della marina, ed ai muri volti a quella, ed in grotte, in balze, in luoghi scoscesi, difficili, aspri, deserti di tufo, di creta, d'argilla, e di qualsisia più trista e ritrosa terra, purchè sia secca, asciutta, senz' umore, e meglio sempre in lato sollevato che a terra. E se pur si vorranno a terra, acconcinsi a pendìo in prode sollevate l' una dall'altra in guisa d' una scala di scaglioni che saglia e scenda, o vero si facciano (se sia il luogo piano) certe gole a uso di bocche strette di pozzo, di giro un braccio e mezzo, grosse un palmo e mezzo, murate con calcina, e ripiene di terra mescolata con arena o sabbia, o a secco di pietre grosse, alte un braccio e mezzo d' esse, si

piantino i capperi che, da ogni banda allargandosi, possano prendere in terra, o vero nei muri fatti nell'un modo o nell'altro che abbian dietro assai terreno, e fatti a posta per questo, presso alla cima dei quali si lasci certe buche tonde, di diametro d'un palmo, alle quali si ritiri il terreno bene in cima che di dietro unisca con l'altro; ed in su gli orli si seminino o piantino i capperi, che anderanno a ritrovare il sodo del terreno, siccome trapassando per i fessi de' muri con le radici penetrano a cercar nutrimento di dove lor basti, e non ch'altro dagl'istessi calcinacej; perocchè si vede che talora le formiche, o gli uccelli avendo portato un seme di cappero nelle crepacciole de'muri altissimi, vi nasce, vi alligna e fa prova.

Nei cortili larghi, aerosi, aperti, lastricati in terra piana fra l'una pietra e l'altra fanno buon profitto; nei terreni asciutti e secchi si possono ancora seminare che si reggono da per sè, come io dissi delle viti, che stanno in piè senza pali: e fatto un poco di gambo si manterranno poi sodi, gagliardi e forti. Ancora si possono far fare certi vasi a uso di doccioni tondi, di diametro d'un palmo, grossi due diti, e con un piede di qualche fatta che li tenga ritti: questi s'hanno a dispensare lontani l'uno dall'altro quattro o sei braccia per le viottole larghe dei giardini dalla banda sola di fuori che sia più al sole esposta; e s'hanno a riempir mezzi di arena mescolata insieme, ed in bocca si piantino i capperi, i quali dopo non molto tempo con la lor fittagnola anderanno a trovare il sodo del viottolo, e quivi afferrati e su per il vaso barbicando spargeranno i lor rami penzoloni e fa-

ranno bel vedere, dando in questo lato ancora conveniente frutto. Deono esser volti a tutti i versi del cielo eccettochè a tramontana, ed a mezzogiorno è la lor pôsta naturale, e s'appiccano meglio nel terreno non punto lavorato che nello smosso.

Verdeggiano i capperi sino all' andar sotto delle Pleiadi: fioriscono l'estate e di primavera, e si seccano al punto dell' equinozio, e nell'andar sotto di quelle perdon le foglie e si seccano i loro rami. E da queste lor boccie di cappero, passate a far seme, quando sono aperte, stagionate e mature, si dee raccogliere il seme, eleggendolo dalle più rigogliose, grosse e grandi che si veggan fra loro, e così da piante simili, e tosto colte così spaccate si hanno a tenere per due dì al sole: poi spicciolati i semi si serbino al tempo di seminargli, che è comodo nei luoghi temperati al marzo, aprile e maggio, e nei terreni caldi e nei freddi, a primavera, e deono seminarsi nei vasi con buon terriccio mescolato con arena, e di sopra seminato che sia (non ricoprendo il seme sotto più d' un dito) si dee stendere un altro dito di arena per cagione delle formiche, e perchè, innaffiando, l'acqua non scuopra e smuova il seme; ed affinchè egli dia fuori più presto, conviene averlo tenuto prima nell' olio in molle per una notte sola, e si spruzzi ogni dì due volte mattina e sera con un granatino minuto dell' acqua, tanto che si vegga per bene inzuppato. E subito ch' e' son nati, e messa la prima foglia (e perciò vogliono essere seminati un poco radetti un dito dall' uno all' altro) tenendo in mano un coltello largo in punta, ed avendo pro-

cacciati de' pignattini piccoli, o altri vasetti pieni di buon terreno, ve gli trasporterai dentro, annaffiandoli poi e procurandogli secondo il bisogno.

Questi, così posti d'ottobre, si possono trapiantare nelle buche de' muri (quali hanno a essere innanzi a calcina che fatti a secco) rompendogli o non gli rompendo come si vuole, perchè come si vede che aprono e sforzano i muri, similmente spezzeranno quelli che la forza delle barbe loro. E dovunque si alloghino con questi pignattini, si sotterrino tutti sotto nel terreno tanto che venga la pianta sopr'essi due dita ricoperta, adacquandovi poi tanto che s'attacchino e piglin piede. E sendo in terren crudo, levinsi l'erbe d'attorno da principio; che poi, fatti grandi, da per loro stessi le spegneranno, usufruttuando e spoppando pur assai i capperi il terreno. E quest'ordine si tenga tanto ai capperi ordinarj che sono senza spine, quanto agli spinosi che hanno pungenti pruni, e sono di razza da farne più di quelli. Ancora s'hanno all'ottobre nei luoghi caldi, nei freddi al marzo, pigliando, quando si potano, dal lor ceppo delle più belle messe con del vecchio, e piantandole con aggravar loro attorno bene il terriccio nelle buche de' muri, o altrove, rincalzandogli tanto che entrin due diti solo fuor della terra, scapezzando quel vettone e lasciando due occhi o uno; ed in quel medesimo lato puoi porre ancora del seme, adacquando (come s'è detto) tanto che nasca e che sia le pianta ferma, e lasciando venire innanzi (facendo prova) l'uno o l'altro qual si vuole; e non volendo la briga dell'adaquare, quando tu poni questi rampolli metti rasente a loro o vero

a una parte di essi o al calcio, un corno di castrone, posto col vuoto all' insù, sì che piovendo, s'empia d' acqua che lo manterrà fresco, ed anche di quando in quando (non piovendo) empiendolo.

Ecci un altro modo più bello di tutti, e questo si è: D'aprile quando cominciano a mettere, piglia uno scarpello, e stacca dal ceppo di quelle messe tenere che sien lunghe quattro diti, nuovo con vecchio, e trasponi con diligenza nelle buche, o dove vuoi, ricoprendo il vecchio tutto, e della messa due dita e un poco più, attaccherassi bene e darà frutto presto, ma bisogna il primo anno adacquargli tutta l' estate, e a modo che non infradicino per la troppa acqua, e ch' e' non patiscano di sete; avvertendo che dalle buche con l' annaffiare non scoli via il terriccio, e, se è possibile, sarà bene e sicuro adacquargli di dietro con uno schizzatojo piccolo, o vero avendo fatto all' aere un pertuso che ritrovi fra 'l terreno la buca per dove è il fondo della pianta. E quando vuoi piantare le messe vecchie, siano di quelle dell'anno passato, staccate, come si disse, con un pezzetto della ceppaia; e fattele passare per un corno ancor di bue, tagliato dal mezzo in su, sicchè la parte più larga venga di fuori alla bocca della buca piena di terra in che tu la vuoi piantare; e l'altra parte dello stretto, che sbocchi aperta dalla punta, caccia in terra e chiudi dentro, poi annaffia spesso per il corno, e s' attaccheranno.

Ma quelle messe tenere prima che mettano dalle bande altre messe, son buone a mangiar cotte come gli asparagi. I piccoli capperi s' hanno a corre spiccandogli con le dita, e acconciandogli in

conserva prima che gettin fuora il fiore, ponendogli in acqua ben salata calda prima in molle, perchè quivi viene a perdersi il mal sapore, e tanto vi s'hanno a tenere mutandola, che si senta l'abbian lasciato, e dopo che sono asciutti s'hanno a porre in un bariletto di legno, mettendo un suolo di sale, ed un suolo di capperi, e riporgli in lato mezzano; e quando gli vuoi usare lavinsi due o tre volte con acqua tiepida, o vero senza scaldarla ve gli lascerai stare un dì fermi, perchè vada via quel tanto sale, o veramente darai loro un bollore per fargli intenerire; e poi medesimamente mettigli in acqua fredda, o lavagli con l'aceto, condendogli poi con questo e con olio, o con olio solo, ed agro di limone come più piace. Ma meglio di tutto è cogliere i capperi piccoli di quindici dì innanzi ch' e' si conosca che non farebbono ancora il fiore, e di man'in mano in un vaso di terra cotta, invetriato, pieno d'aceto forte mettergli che stieno sempre sotto all'aceto come l'ulive sotto la salamoia; e quando ti pare che rappresentino lo schietto sapore dell'aceto, e che il lor cattivo sia passato nell'aceto medesimo (che si vedrà gustandolo), pongli a conservare in un altro vaso di terra invetriato, e tutto ben pieno di nuovo aceto buono, e serra bene che questa è l'importanza, e ch' e' vi stieno sotto ricoperti, aggravati in cima con una lastretta; e così si possono acconciare delle lor messe tenere, e qualche foglia. Ancora si possono assettare di questa istessa maniera nell'agresto, mutandole con dell'aceto due volte ed insalandole bene, e così l'aceto la seconda volta, perchè si conservan meglio; e questi si mangian poi conditi

solamente con l'olio, ed a quell' altra foggia sarà bene côrgli un poco più grossi e vicini a fare il fiore.

I capperi si potano in diverse maniere: chi taglia rasente la buca e manda a terra tutto il ceppo, e chi ha opinione di lasciargli stare, che 'l seccagginoso si perda da per sè, e metta da per sè poi a suo modo in sul vivo che vi rimarrà. Ma la vera è potargli a luna crescente di marzo, o alfin di febbraio secondo i siti e paesi. E nei luoghi un po' più caldi, o in siti bene a calore, di ottobre, o novembre, e lasciar loro in sul ceppo come alle viti un occhio o due con pennato che tagli bene, o con tanaglie di ferro; e quando ha del seccagginoso levarlo via anno per anno, e così gentilmente andargli rinnovando; e se poi si voglia tagliare i lor rampolli rasente il ceppo, si dee fare con uno scarpello tagliente che abbia una tôrta come una zappa, e con un martello di legno percotendo la costola, e levando via affatto senza punto guastare la ceppaia. Il fine del cappero è simile a quel dell'oliva, il quale, condito con sale e olio, è d' ottimo sapore, e serve per l' inverno per insalata. I capperi un po' maturi si cacciano in un paniere, ed il paniere in un paiuolo d' acqua chiara che bolla, e poi scolata, s' insalano con un suolo di capperi e un di sale.

CAROTE (le) si seminan di maggio e giugno sin' a tutto agosto per poterne avere poi di tutti i mesi nell' invernata; e di marzo e settembre a luna nuova nell' aiuole degli orti di terreno grasso e grosso sostanzioso e divelto sotto a due puntate di vanga, un poco radette, ed in su i divelti delle

viti, ma rade, e queste e il prezzemolo fanno loro il men danno. Adacquansi negli orti continuamente per l'estate durando il caldo: desiderano sotto, mescolato con la terra ove ell'hanno a essere, letame ben marcito, e d'essere qualche volta sarchiate; e se talora in avendole seminate fossero riuscite troppo fonde o fitte, si deono diradare a debita misura, che sotto possano ingrossare e far buona barba; la quale faranno tanto più grossa, quanto siano annaffiate con acque correnti di fiumi, e riusciranno più cottoie e più tenere. Si possono nei paesi, o caldi, o freddi, o temperati, seminare di novembre, dicembre e febbraio, e nasceranno alla primavera, e sotto si staranno a terra sino a quel tempo; al novembre poi che viene, dicembre e gennaio saranno ingrossate il bisogno, e si caveranno. Le carote, levate via le foglie, si mantengon sotto la sabbia, e nelle cantine, così le bianche come le rosse. Cuocansi nel forno con una pentola rimboccata, tagliate in pezzi, e si condiscono in insalata e con sapa.

CICORIA (la) è erba che fa alla foresta della campagna, nè altro è, a detta del Mattiolo, che l'endivia salvatica. Puossi far venire negli orti raccogliendo il suo seme, e seminandolo di primavera nell'aiuole di quelli in sul vangato alla foggia dell'altre erbe ordinarie, come lattuga e simili. Ha il fiore differente dal radicchio, ed è più salvatica erba assai, tanto che quello si pone per domestico, e questa nò. N'è abbondanza nella Campagna di Roma, ed ha la foglia assai più larga che non il radicchio, quale pongon per maschio alcuni, e quella per la femmina del radicchio; e l'uno e l'altra ha

proprietà di rinfrescare. La cicoria dura più al freddo, benchè, ambedue coperti con diligenza e nelle prode, si mantengono tutto l' inverno.

CUSCUTA (la) è una pianta, che senza avere in terra fondamento di barba alcuna, sollevata da quella vive sopra l' altre piante, come fa il vischio. Nasce adunque e sale sopr' esse, e sono i suoi rossi gambicini simili ai viticcj sottilissimi delle viti, ma di gran lunghezza, con i quali s' avviticchia così strettamente all' erbe che spesso le strangola e tira a terra. Non fa fronda alcuna, ma bene il fior bianco ed acinoso seme. Nasce frequente sopra il lino, sopra le ginestre, sopra l' eufragia, e sopra altri frutici bassi; e volendo averne a sua posta, conviene trasporre insieme la pianta dove sopra la si ritrova, perchè, appassita l'inverno, di primavera ed estate rinasce. Questa è quell' erba che siccome ha natura di vivere sopra l' altre, staccata dal suo natìo, e posta (come si disse) sopra l' uve, fa far loro quella stupenda e maravigliosa barba.

COCOMERO (il) desidera terra grassa, umida, di buon fondo, ben concimata, nè meno ama quella che sia un poco renistia, se vi sia del letame fradiciò mesticato. Dee essere lavorato con la vanga a due puntate, ed in luogo dove possa il sole, assai scoperto, e non punto occupato da ombra di vicini arbori. Si seminano di marzo e d' aprile, e quando il suo seme si raccoglie, si dee tenere fra le foglie delle rose conservato secco fino a questo tempo. Verrà ancora ben mantenuto nelle zucche vôte in luogo asciutto avanti si commetta alla terra; e quando si vuol porre giù, sia sempre con la punta in terra, e tengasi prima per quattro dì a macerare nel latte, mutato di giorno

in giorno per dargli odore, ed anco nell' olio Sabino (dice Palladio) ugnendo con esso il suo seme, e strofinandolo con l' erba Calice, nascerà senza sementa. Alcuni lo tengono a macerare per tre dì nell'acqua melata. Serrato il fiore del cocomero col capo del suo vitichio in una canna, forata bene in tutti i nodi, o di due parti bene scavandola, e rilegata insieme, e sfessa con diligenza, andrà il cocomero crescendovi dentro lungo oltremodo. Come si sia, le sue formelle sì facciano lontane l' una dall' altra due braccia e mezzo, o tre, ed in ciasceduna di esse si caccino i semi due o tre per pôsta per lasciarne poi venire innanzi uno, e lontani l' un dall' altro un dito, e ricoperti quattro diti con terricio buono. Facciasi la buca, e lascisi dall' orlo del terreno un mezzo palmo bassa, ponendoli in su quel fondo; dipoi, cresciuti sopra la terra due diti, si rincalzino al pari con terra cotta e buona, o vero polvere delle strade; e se occorra per il secco adacquargli, facciasi in modo che l' acqua non tocchi più oltre che la radice del cesto, e non le sue messe che faccia lor danno. Ma volendo ancora nell' asciutto non gli avere ad adacquare facciasi un solco in sul divelto, fondo due palmi in su quel lavoro di febbraio, ed in su quel cupo pongasi della paglia, e dopo nel mese di marzo pongasi sopra dell' altra paglia, mesticata con terreno e levata ben marcita, e quivi si metta la sementa, e nata (mentre ch' ella cresce) di man in mano si riempia e conguagli la fossetta. Pigliano i cocomeri freschezza, e godonsi dell' erba che nasca loro attorno; imperciò non fa loro di mestiere sarchiargli o zappargli, avendo o facendo in modo che in sul cocomero

s'abbiano de' roghi o ferule in luogo a solatío in terreno ben concimato. Taglinsi al marzo o aprile fra le due terre, e si può anche dopo l'equinozio autunnale, e serrata la testa della tagliatura con una punta di legno sodo, come scopa o corniolo aguzza, e mettendo fra la midolla del letame marcio e quivi il seme del cocomero, e procurandogli appena nati; faranno frutto. I cocomeri sospesi in aere con corde in luogo asciutto si conservan lungamente sani, i quali potranno anco durare ai gran freddi, ricoprendogli ai maggiori rigori.

CIPOLLE (le) desiderano come gli Aglj bianco terreno, rosso, leggieri e non forte, renischio grasso di sua natura, ed anche ingrassato con artifizio di letame, lavorato bene sotto, e che, bisognando, agevolmente si possa adacquare. Amano ancora la terra grossa e sustanziosa di buon fondo, feconda e lavorata, leggiera sì che tenga d'arena. Nella terra fredda e forte non cresce o ingrossa molto; ma chi ne voglia far grande impresa, ed abbia la terra a proposito, dee romperla, e lasciare che ella s'inumidisca, e poi ben concimarla di febbraio ed ordinata ed appianata in aia (tirando l'Austro o l'Euro) porvele, e, cresciute di poi grosse, s'hanno a trapiantare un po' più rade sei diti l'una dall'altra del mese d'aprile o maggio, adacquandole. Quelle che si seminano di seme, vengon più grosse, ma fanno poco seme, e volendone assai, porransi delle cipolle vechie quando cominciano a metter tallo, tanto delle porraie che si veggon tallite, che per tallirsi, e così alla primavera; e conciansi ancora di settembre e di ottobre, e di novembre. e per averne dipoi ancor molte seminansi (come s'è detto) di

febbraio, e così le bianche come le rosse si seminano altresì d' agosto, e si trapiantano sino alla Pasqua, sempre rade perchè così diventano più grosse assai. E dove si trapiantano sia lavorato prima bene e bagnato il terreno acciocchè sia più trito e così si faccia in tal caso dove elle si seminano, saziando bene quel terreno d'acqua, ed il giorno poi seguente, essendo chiaro e buono, si trapianteranno saggiamente sempre a luna scema. perchè a luna crescente per il troppo forte umore aqueo che si solleva loro conforme all' umido della luna che va crescendo troppo dannoso, anch' esse non possono intenerire, e perciò è bene tutto quello che si fa alle Cipolle in sementarle, trapiantarle, o strapparle o corle, farlo a luna scema; così ancora, scoperte che sono alquanto, cresceranno in levar loro delle foglie di sopra perchè ingrossan più dipoi; e finalmente quando piccolette si trapiantano, si strappi lor le foglie di sopra, e si tolga loro delle barbe di sotto, e si calpestino e ammacchino in sul terreno dove son sotto, per farle crescere ed ingrossare, sempre a luna crescente, sebbene la cipolla più di tutte l'altre erbe non sente i danni della luna. Le rosse sono sempre, secondo alcuni, più forti che le bianche. Nè si caccino traspiantandole troppo sotterra perchè alte si creano, e da queste divelte sopra pezzo d' asse è da pigliare le radici, che rimangon sotto, se lungo rimanesse il corpo scoperto. Si strapiantino acconciamente in tempo nuvoloso al tardi, e non succedendo la pioggia, e piantate s'adacquano, ed in traspiantandole, e levando loro tutte le barbicole ed ogni lor capellatura faranno i lor capi maggiori, avendo prima tenuta la terra a sciorre

e rasciugare per venti dì dov' elle s' hanno a piantare. E se spogliate della lor prima coverta si metteranno giù delle più belle e grosse, si deono sceglier tonde, le quali han da essere state sotterrate all' agosto per il seguente anno. E quando saranno in essere che 'l gambo non possa reggersi e mantenersi, appoggìnsi destramente a una canna, legandole sin al tempo che sia il loro seme maturo, che è quando sia ben nero. Non beccano gli uccelli il loro seme; imperciò si potrà far di meno di coprirlo. Alle trapiantate si può porre in fondo nel mezzo a' solchi una lastra o coccio sotto il ceppo delle barbe, e diventeranno più grosse, ed anco negli orti si faranno rotonde, più delicate, più crasse, di più dolce odore, le bianche più delle rosse; imperciò le trattiene ed in crescendo troppo ( siccome fa più o meno cottoie le carote ) gioverà l' adacquarle assai e le farà forti : il che dee farsi verso la sera o di notte, e si denno côrre dopo mezzogiorno quando il terreno è asciutto, e ( come si disse ) a luna scema di giugno o luglio e agosto, secche bene, prima o poi sian seminate. E si serrino in luogo oscuro, ed asciutte, mettendovele a luna scema, che alla crescente son più vizze.

Non germoglieranno da per loro in alcun tempo se con una paletta affocata s' aggravino di sopra il tallo stropicciandole, e nemmeno talliranno, se subito colte, sarà dato loro un tuffo nell'acqua che sia calda per un poco, e poi asciutte riposte in luogo secco. Ma tengansi per quattro dì al sole, colte che sieno, dipoi ripongansi in palco stese su per tavole, e non ammontate, e se si vedranno tallire mettansi a bollir nell' acqua, e dopo nell' arena, che si conser-

veranno tutto l' inverno ed anche la state. E non si toccando l' una l' altra nella paglia dell' orzo, basteranno assai: ancora appiccate al palco basteranno pure. Sono alcuna razza di cipolle che non talliscono, e di queste s' ha da cercare d' entrar in seme, o ben cipollini. Non rifuggono alcuna sorta d' aere d' acquitrini.

Le cipolle, cotte nel forno o sotto la brace, eccitano la Venere, provocan l' orina, ed inducono voglia di dormire. Conciate in acqua che le copra da due bande, e scolato tutto l' umore portano nell'acqua cruda la loro amarezza, e si fan più dolci. Non mangiavano in Egitto i Pelusi le cipolle perchè le non obbedivano alla luna, quale essi hanno in venerazione, perciocchè tutte l' altre erbe seguono il suo crescere e scemare: queste fanno tutto al contrario d' essa. Scrive Solone che se ciaschedun dì si mangieranno cipolle, si manterrà l' uomo sano. È osservato che le cipolle offuscano la vista e ottenebrano l' intelletto. Le pannocchie col seme si conservano dieci anni attaccate in lato asciutto.

CAVOLO (il) fu avuto in grandissima venerazione dagli antichi Greci comechè gli Ioni costumassero di giurare nel suo nome, siccome Zenone per il Cappero e Socrate per il Cane. Scrissero delle sue lodi con gravità Crisippo e Pittagora, e tra i Latini M. Varrone e Catone grandissimamente lo commendarono. Sonvene di molte sorte, e gli antichi avevano in pregio il Sabellico di cresposissima foglia, ed il Lacutorio, quale voglion dire che sia il Cappuccio. Oggi si apprezzano sopra tutti gli altri ancora i Cappucci, i quali in Italia ed in Germania per lo più assodando una foglia sopra l' altra,

cresciuti in grosso pallone, diventano bianchi; ed in Fiandra di questa sorta se ne fa de' pagonazzi. Oggigiorno si trovano i Cavoli-rape, i quali nel gambo sopra terra ingrossano a uso di rapa, e sopr'essa hannole foglie simili a' cavoli bianchi. Di questi non è menzione alcuna appo gli antichi, come nè de' cavoli costoluti, i quali nel mezzo delle foglie hanno una costola di smisurata grossezza, e n' hanno molte che si ristringono insieme l' una addosso all' altra, come il Cappuccio, ma restan rade. Medesimamente de' Cavoli-fiori non è memoria appo gli antichi. Questi hanno le foglie sbiancate, e dentro un fiore sodo, ammassato insieme con certi gambi gentili e teneri che gli reggono, ed è gentilissimo a mangiare. Di miglior gusto di tutti gl' altri sono i Cavoli Romani, da molti detti Fruntesi, che si serrano le foglie in lungo. Sono gl' intagliuzzati di foglie, ed a tutti la brinata accresce grazia e sapore; e così fanno i freddi che gli rinteneriscono. Ristringonsi tutte le sorte a due, Bianchi e Neri: di questi i più crespi e gl' intagliuzzati sono i migliori; di quelli i Fiori principalmente, ed i Cappucci, i quali credono altri che gli antichi addomandassero *intretiani*, e gli coltivavan in questo modo: Seminati all' ordinario nell' aiuóle degli orti di novembre, e di primavera per averne in varie stagioni, e nati di tre foglie, gli traspiantavano in terreno grasso divelto, e secondochè le lor foglie s' intralciavano da per sè cascando a terra o li fuggivano, gli rincalzavano di nuova terra attorno, lasciando scoperta solo la cima, che così ingrossava, e diventava racchiusa e soda d' ogni tempo. E sono quelli che i Tedeschi tengono in tanta reputazione, e nella Ba-

viera e Sassonia sene trovan piene tante campagne, ove. colti maturi, e fatti gl'insalano nelle botti, componendo un suol di sale, ed uno di cavoli cappucci; e poi. tenuti in molle in acqua calda, con carne, o con burro conditi, gli mangiano per tutto l' inverno, e gli chiamano *Ruder-Craute.*

Seminansi in primavera a piena luna di marzo, perchè stian due lune in terra, e di maggio si traspiantano un braccio l' un dall' altro in terreno grasso. prima vangato a due puntate, e sempre rincalzando'i in rotondo che le foglie stieno vicine a terra; e così si farà sino a due volte. E lo star sotto le nevi gli fa più teneri, come, per contrario, la carne troppo frolla, ed i pesci che morti patiscono, ritornano fra la neve nel solito lor valore. Per essere il Cavolo di credito in tutte le provincie, e massimamente in Regno di Napoli, detta foglia è ricercata per le povere genti, e per le ricche ai tempi suoi. che sono in tutti quelli mesi nei quali non si ritrova le bianche, e sene fa maggior consumo che di qualsivoglia altra erba. Merita il pregio dell' opera di attendere con diligenza alla natura della sua coltivazione. E primamente si dee sapere che ogni sorta e qualità di cavolo ama il paese freddo, accrescendosegli in questo vigore, fortezza e grazia. Vengono ancora ne' luoghi temperati assai bene; nei caldi un po' meno, ed in questi solo il Fiore oltremodo ben vi prova. Ma in generale quella regione è buona per tutti i cavoli che è fredda e piovosa. E così come poi alla fine egli vien bene in ogni aere (perciocchè la Natura di quelle cose che ci son più di bisogno è stata più larga a concederle in tutti i modi) fa anche in ogni terreno; e

sebben nei cattivi divien talora svanito e scriato, come nella cretosa, nell' arenosa, nella sabbionosa, e nella magra, benchè annoi le sabbionacie e le scrive arene tuttavia con l' aiuto del letame, e col sarchiarlo spesso, e rincalzare vi divien ragionevole; ma la terra che egli ama di sua natura è la grassa sustanziosa, di buon fondo, e ben riposata e senza sassi, ed in questa se ne può piantare sugli orli de' solchi dove sia seminato il grano dopo che sieno conguagliate le porche. Nella mezzana pure, aiutato dal concime, fa buona prova.

Si possono ancora i cavoli trapiantare e seminare in ogni tempo dell' anno, ma chi lo fa d' aprile, tutto l' anno vive; e dopo i tredici d' aprile acconciamente si pianta il cavol nero crespo, ed il Romano, e Franzese, e massimamente nei paesi piovosi e freddi, e negli altri adacquando. E si traspiantano quelli che sono stati seminati di marzo e al fin di febbrajo; si sfogliano poi sotto, e si scalzano di man in mano, avendogli piantati nel basso del solco lontani un braccio l'un dall' altro, specialmente i nostri cappucci, e gli altri un pò meno. Ed in capo all' anno si scapezzano, e prima servendosi del grumolo con tutte le foglie; e discimato rimetterà dalle bande assai rametti che si chiaman broccoli, e si cucinano come gli asparagi avanti dien fuori il fiore per fare il seme. Trapiantasi il cavolo secondo molti quando ha sei foglie, spuntatagli la radice principale, e impiastrandola di letame stemperato, e ravvolgendola in tre manciate d' aliga: questo fa che il cavolo mantiene cocendosi il vivace verde suo colore senza salnitro. Alcuni lo traspiantano nei luoghi più caldi, o più a solatio in Calen

di marzo, ma la piu parte d' esso se ne va in cima con sottil gambo. Si possono anco tutte le sorte di cavoli seminare e trapiantare tutto 'l resto dell' anno, purchè la terra non sia agghiacciata, o così secca e dura che non si possa lavorare. Quelli che seminano di febbrajo, di marzo, d' aprile, di maggio e di dicembre, si godono tutta l' estate e tutto 'l verno, nel quale son fatti frolli dalle brine e dal freddo; e se i loro tronconi non si divelgono producono i semi a primavera, i quali si raccolgono quando son fatti, secchi e maturi; ma se si leveranno loro i ramoscelli de' semi più volte quando rimettono sì che vada via tutta la materia del seme, si domano e dipoi producono vigorose foglie. Ne sono ancora d' una sorta che non vale lor questa cura; tanto son pronti a mandar fuora il seme. Alcuni altri non sono di questa natura così solleciti a fiorire, ai quali vale la regola detta. E quelli che si seminano a mezzo agosto sin' al primo di settembre, e che poi si trapiantano all' ultimo d'ottobre quando saranno alquanto cresciuti, si faranno grandi e buoni per il tempo che vengon seminati, ed ancora dopo, e non producon seme, e non temono di freddo, nè di brinata, ghiaccio, o neve; ma se si semineranno innanzi a detto tempo faranno i semi la Quadragesima, e non ne faranno le lor messe tenere avanti al fiore, buone a mangiare. E seminandogli dopo detto tempo saranno teneri al freddo, e converrà con letame crudo coprirgli e difendergli che non si perdano; e tuttociò s'intende dei cavoli crespi verdi, o neri, buoni con l' olio, i quali si posson piantare, perchè siano buoni per il verno, di giugno, luglio ed ago-

sto, annaffiandogli assai, e ponendogli un poco più radi ne' solchi per poter meglio lavorargli al piede, e si deono traspiantare quando sono in sul crescere e lor più gagliardo aumento.

Desiderano questi cavoli d'esser piantati in sul vangato, ò piuttosto divelto un braccio, e similmente si posson piantare fra i cavoli grandi di prima quelli che hanno a servire per il tempo quadragesimale; e volendone in questi tempi medesimi dell'altre sorte si possono seminar prima e trapiantargli come i detti. Il cavolo piantato presso all'origano, ed al ciclavio, diventa secco perchè tuttavia l'uno e l'altro vien meno. Gode il cavolo alle radici assai del salnitro, e della cenere, e con questo aiuto sen' è viste piante che hanno cresciuto all' altezza di tre e quattro braccia, di grossezza uguale al polso. Nelle vigne ove sien piantati cavoli assai, il vino diventa più dissipito per la inimicizia che è tra loro. Onde è che il cavol crudo mangiato innanzi a che si voglia bondato bere, resiste all' ubriachezza. Si possono ancora seminare nei luoghi caldi al fin di marzo, ma presto per il caldo se ne vanno in cenere; sarchiati spesso e letaminati si fan più belli e fermi. Deonsi prima seminar fondi nelle piccole aiuole di buon terriccio degli orti, e dipoi sbarbati trapiantarli, lasciandovi ancora quivi dei diradati a modo. I Cappucci che sopra tutte le altre sorte amano il terreno lavorato a due puntate di vanga se non divelto, s' hanno a seminare in queste aiuole di febbraio per trasporgli a primavera, affin d'averne con l' aiuto dell' acqua a fargli chiusi d' estate siccome in quel tempo a Genova se ne veggono, ed in altre parti; che l' acqua al sole con quel caldo

che gli strigne gli fa serrare ed assoda, come l'invernata il freddo; e per questo si seminano al fine del mese d'agosto, e di settembre si trapiantino per avergli fatti al principio dell'inverno. Ed in somma si può avvantaggiare il seminargli ed il trasporgli innanzi o dopo, secondochè si vogliono avere o prima o poi maturi e fatti. Imperciò è bene seminarne d'ogni fatta e trapiantarne per tutti i tempi per averne tutto l'anno. E ponendogli in proda volta a mezzogiorno, si faran più presto, ed a tramontana indugeranno, e massimamente ove possa questo vento, e così faranno tutti gli altri; e a tutti si deono fare i buchi col piuolo nel fondo del solco, piantandovegli dentro, per poter poi rincalzargli con il suo orlo, ed in parte mettere del letame marcio loro attorno: il che si dee fare finito l'annaffiare, e passato il caldo; nel quale vogliono esser bene adacquati di notte, massimamente i piccoli: i grandi riparano il caldo. E se si adacquino con acqua salsa, son più saporiti e più teneri siccome i piantati in terreno salso ove fanno benissimo.

Ed il medesimo fanno seminati in terra vicino alla marina; e se si getta loro sopra le foglie o nelle barbe quattro o cinque volte, verran grandi più presto, ed in perfezione, e più saporiti. Gli fa anco più saporiti e giova loro assai il salnitro con fargli stare più verdi e teneri. Pestasi il salnitro quando son piccoli, e si cerne e getta loro addosso leggermente. Ancora si sfa il salnitro in acqua, e si spruzza sopra di loro con una scopa, e ciò ammazza i bruchi ed i farfallini, impiastrando ancora loro le radici con letame di bue, o di vacca, o d'asino, che per i cavoli è veramente il migliore; tantopiù se vi ag-

giugnerai, avvolgendola intorno dell'aliga, due o tre pugni. Così manterranno il colore, e coceranno più agevolmente; nè faranno bruchi o pidocchi se si seminerà fra loro qualche veccia o lupini. Ancora gli ammazza la polvere dello sterco secco di pecora o colombina, mescolato con cenere di fico, o d' ulivo gettata lor sopra, e la decozione delle foglie dell' ulivo, e del sambuco, o profumo di zolfo, o di abbruciature di corna di cervo o di capra; ed andando innanzi si levino loro le foglie inferme, e perchè si creano più nei luoghi aprichi ed umidi che dove sia vento o aere, è ubbia il credere, ( come alcuni scrivono ) che si trova per esperienza che a sappargli tre venerdì alla fila l' un dopo l'altro, proveranno mirabilmente, facendolo da principio. In luoghi caldi ed umidi si piantino i cavoli di foglia liscia, e dove possa il vento, e sia il lato scoperto, i crespi e neri.

Dei cappucci non escono i talli come degli altri; e perchè nei rampolli quelli sono i migliori che serrano ed assodano bene e dopo non s'aprono, di questi tali s'ha ad eleggere il seme. E quando incominciano a chiudere non si tocchino mai con le mani, massimamente nel lor mezzo; che s' impedisce loro il seme, e stan più aperti e si guastano. E quando averanno fatta la palla soda, taglisi in croce sin a mezzo perchè con più facilità dia fuori il tallo a fare il seme, E di tutte le punte che si raccolgono de' cavoli, quella è la migliore che si piglia dalla messa più bassa verso il tronco, e perciò è bene spuntargli da capo, perchè qui e non altrove si costringono a generarlo, e basta avvertire di non romper loro le principali. Il seme di

qualunque cavolo dopo dicei anni seminato (scrivono) produce rape. Deesi adunque seminare del fresco e stagionato, maturo d'un anno, e tuttavia a luna nuova, perchè nasceranno meglio sebben più tosto talliranno a far sementa. E la cura, e 'l governo istesso che si è detto doversi dare al cappuccio, dee usarsi ai cavoli costoluti e rapi, romani, e torzuti, i quali tutti con quelli che sono di gran foglie e bassi (per fargli presto bianchi e teneri) si possono legare e ammontar loro la terra addosso come ai cardoni, ovver, fatta loro una buca appresso, farveli sdrucciolar dentro, e ricoprirgli di terra senza sbarbargli affatto, ed ancora lasciare un po' la punta scoperta per lato perchè non infradici. Amano questa sorta cavoli più certe vallate di costa che i piani, o vero certe colline rilevate, grasse e polpute. Ed ancora fan bene in terreno grasso, gagliardo e forte purchè sia addomesticato con il letame. E così, fatto bramano il sito i Cavol fiori, i quali annebbiano agevolmente, ed assai volte perdono la pipita; e perciò avendo a essere nei piani, conviene allogargli ne' luoghi aperti. E perchè il loro seme traligna, e nei nostri paesi non si conduce buono, facendo il fiore nel cuor del verno, che poi, quantunque coperto, non si può salvare a maturarsi dopo il freddo, conviene ogni anno procacciare di quel d'Alessandria, che è il migliore, e il luogo vero di dove vennero prima, e che non imbastardisce come il nostro.

Ma per aver buon seme di Cavoli cappucci conviene l'invernata cavar del campo con una gran piota quel cavolo che si ha a serbare per seme, e postolo in cantina intrattenerlo sin a primavera ed

a quella piantarlo nel terreno a far seme; altrimenti, ancora questo come i fiori convien rinnovarlo di Genova, che è lor paese natìo, e migliore. Seminisi di questo nell'aie di buon terriccio al principio di maggio ed un poco prima, o secondo i mesi che si desideri avergli, o prima o poi nel giugno; benchè non si accomoderanno tutti a dare il frutto del fiore sodo tutto in un tempo. Aiutinsi a nascere con l'adacquare, e sebbene in tutti gli altri si dee osservare la regola di trapiantargli intorno a mezzo giugno in terreno della qualità detta, vangato a due puntate, e fattovi dentro un solco discosto l'un dall'altro un braccio e mezzo fondi una puntata in su quel piano, dando lor buon letame fradicio, gli trapianterai adacquandogli continuamente, e secondo che crescono tirerai loro a terra di quel terreno delle prode, e, pareggiato che sarà (durando ad adacquare sin a settembre) vi farai un solchetto solo per poter ancora seguir d'adacquare pareggiando, e conguagliando il resto del terreno sin a sommo. E l'adacquare è lor necessario massimamente in quei gran caldi. Dipoi passato ottobre, a novembre e decembre, se i freddi lor nocessero, convien coprirgli con capannelli di paglia scoprendoli ai tempi buoni, e ricoprendoli ai cattivi; ma il vantaggio è traspiantarli ai solatii ed in faccia del sole. Faranno nel tempo il fiore, il quale è maturo quando è con le foglie aperte affatto, ed esso sodo; dipoi declina e s'infradicia, o ammucidisce. Colti, come i Cappucci si conservano in cantina nell'arena, e non paia fatica che meriti il pregio dell'opera; che è eccellentissimo, o sia cotto ordinariamente come l'altro cavolo, o lessato e poi

scolato e spremuto dall' acqua, fritto in padella e dato in tavola con agro di limone e pepe, o con burro, o con la carne. E volendone avere avanti al verno, seminali e trapiantali innanzi quel tanto che tu disegni di volere avergli. È delle viti tanto inimico il cavolo, che esse avendolo accosto, lo rifuggono come si torce ancora a contrario il cavolo; ed ogni poco di vino che si metta nella pentola che ha a cuocere il cavolo, lo difficulta di maniera a ciò, che lo fa anco discolorire; e quell' erba con la quale si fa scostare la vite, si fa seccar con l'origano e pan porcino piantatole accanto. Il cavolo è tanto umoroso che non pur riceve in sè altri innesti di bietola, lattuga e simili, ma ancora de' frutti.

Ferma il Cavolo la crapula, e ne rende la ragione Aristotele ne' Problemi. Proibisce l'imbriacarsi l'aver innanzi mangiato del cavolo cotto; altri, preparandosi a ben bere, mangian prima delle mandorle, o del cavol crudo; ed alcuni beono prima due bicchieri d'olio, poi beono a ricorsoio, tutto scolando per i vasi dell'orina dilatati e tenuti larghi da quello. La foglia del cavolo mangiata astrigne il ventre, ed il brodo d'essa lo solve e mollifica. Il Cavolo nano rosso, chiamato dai Latini Orobanche, abbracciando l'Ervo, l'ammazza. Il Cavolo salvatico per il più nasce alla marina, nei dirupati delle grotte di quella, ed è un poco più bianco del domestico, peloscetto e non senza amarezza, la quale lascia un poco, traspiantato nel domestico, è molto in uso alle medicine, e sovviene preparato a più malori. Scrivono, i Cavoli d'Egitto esser tutti di sapore amaro; imperciò il Cavolfiore, che di là viene, ed è ottimo per tutto, fallisce la regola.

CARDO (il) è di due sorte, salvatico e domestico, quello nasce tuttavia minore; l'altro è sempre più grande e di fusto e di foglie tanto tenaci, sode e concave, che piovendo rattengon l'acqua per un pezzo, e gli uccelletti nei gran caldi, avvisati di ciò, si riparan da questi beendo a spegnersi la sete con essa; siccome i vermicelletti e bacolini che nascon dentro ai vôti delle lor pinne, portati attaccati al collo liberano i quartanarj, e desiderano piuttosto terra risoluta che dura, agevole che forte, grassa che magra, netta e senza sassi; umida piuttosto e paludosa, che secca ed asciutta. Così fatto terreno, rotto prima avanti al verno, traversato ed erpicato al febbrajo, letamato bene al marzo, e riarato e riappianato con l'erpice, si semina al fine d'esso, o al principio d'aprile, e i suoi semi piuttosto radi, che fondi. Ricuoprèsi bene rastrellato con i rastrelli di ferro, ma meglio di questo è (sparso il letame sul campo sodo) vangarlo innanzi al verno; ed a quall'ora si voglia seminare, farlo al modo sopraddetto. Al principio di maggio si dee mondare, e sfogliare il suo fusto, e di giugno e di luglio vi s'ha a sarchiare, ed intorno alfin di settembre, o principio d'ottobre, si cavano con la vanga, e svettati tutti si ripiantano in terreno preparato come di sopra. E meglio è che se non divelto, sia a due puntate lavorato con la vanga. Piantansi con i piuoli, lontan l'un dall'altro un mezzo braccio, pillando bene attorno alla radice la terra nel pertuso, che sia stivata tutta. Deonsi poi zappare asciutti quando hanno messo. E tuttavia gioverà loro il sarchiargli di marzo, aprile e maggio, purchè non abbian cominciato a mandar

fuori il Cardo; il quale (fatto) si cava tagliando i più grossi e quadri per dar sosta di venire innanzi a quelli che vi rimangono. E perchè nel lor fiorire comincia a fiorir la mazza d'ogni cesto, e di man in mano sinchè è fiorita tutta, come son caduti i fiori, appresso un dito al picciuolo si taglia lungo un dito quel gambo la mattina o la sera, di quando in quando che sian fatti, e fattine mazzi legati s'appiccan separati in luogo dove non abbian vento, nè umido, nè sole; o veramente si distendono quivi al coperto non più alti d'un palmo; dipoi si fa scelta secondochè son buoni a cardare più in un lavoro che in un altro, piccoli, mezzani o grandi. È bene (avendogli seminati un po' radi della miglior sorta) non far altro che tenergli netti, e raccor quelli che fioriscono il primo anno, e lasciar gli altri restati indietro più piccoli per il secondo; e ridurgli in mazzi legati attaccati pendenti sopra pertiche in luogo asciutto. Alcuni gli serbano ficcando il picciuolo nei graticci, sì che il Cardo non si strofini a guastarsi le spine acute che ha. Il seme si raccoglie scotendosi in aere verso terra, e si dee serbare il seme dei maggiori e più belli. Fannosene grandi imprese sul Bolognese, e con gran profitto di chi le fa. Addomandasi per altro nome Dipsaco, e Verga del Pastore.

CRACCA (la) o piccola Veccia si semini quando le Veccie, appostando di farlo avanti la pioggia, ed esce fuori a primavera: dove i colombi la gustano una volta non se ne parton mai.

CENTONE (il) ammazza il Cece, che ammazza tutte l'erbe che gli sono appresso; ed il cece ammazza anco sè medesimo, e 'l Triolo. Chiamasi Alsinia, ed Orecchia di topo.

CETRIUOLI (i) ordinarj si producono di due fatte, bianchi e verdi, ma tutti imbiancano un poco la punta. I verdi, quando imbiancano la cima, sono nel loro essere più tenero, che è quando sono in migliore stato per mangiarsi; e quando sono ancora più piccoli e tenerotti, si conservano di appetitoso sapore, posti nell'aceto salato, e nell'agresto similmente insalato. Quando sono poi induriti e fatti gialli, son buoni per sementa, e quelli che per ciò s'hanno a serbare, sieno i più vicini nati al suo gambo principale, ed allora saranno da côrre per seme quando sia o appassito affatto, o cominciato a seccare tutto il pedale. Apronsi per diritto con un coltello; cavisene l'acqua che han dentro, e lavinsi con acqua pura: dipoi si asciughino con un panno lino, e data loro un'occhiata di sole si ripongano sparsi su per tavole in lato asciutto sin'a che sia tempo di seminargli, che è passati i freddi, al principio d'aprile; e volendone de' più tardii semininsi più serotini. Seminansi in fondo o in su l'argine o costa di un lungo solco, ricoprendoli poco, lontani l'un dall'altro un braccio in terra grassa nell'aiuole delle cipolle, o lattuga che s'hanno a levare di maggio, e per il largo si dia uno spazio di cinque braccia fra l'un solco e l'altro affinchè si possan distendere per l'aiuole di qua e di là, e s'armi il solco sopra di canne perchè possa sotto correr l'acqua e passare per annaffiargli: il che vuol esser fatto più tosto due volte il dì che una. Ingombreran essi quel luogo, levate le robe d'ortaggi che vi sono; nati, si diradano lasciandone per dirittura un filo lontani quanto si è detto. E vicino ai lor gambi si ritira

quel solco dove si seminarono diritto, coprendolo (come dicemmo) con le canne. Amano d'essere adacquati, come il grasso e 'l concime, e senza questo aiuto (non andando tempo piovoso) divengono amari e di tristo sapore. Ma divegliendo il terreno a due puntate, e concimandolo bene, si potrà divider lo spazio che sia da una buca all'altra due braccia, e seminargli a quel modo in sul basso della buca, e dipoi, cresciuti che sono, lasciando una pianta per buca e rincalzandoli poco a poco, tantochè si agguagli il terreno. Fanno gagliarde messe, imperciò conviene spesso svellar con li diti tutte le lor cime. Allegano assai frutti, i quali tutti s'hanno a lasciar venire innanzi. Amano paesi caldi, ed in questi, seminati in diversi tempi, se ne avrà persino all'autunno: fanno ancora nei mezzani tanto freddi quanto temperati: s'apprezzano i più teneri ed i più piccoli nell'insalate. Ancora si mangian crudi così con sale, e cotti con la carne. Ma in tutti i modi acconcio, è cattivo cibo, frigido, umoroso, e di niun nutrimento appresso.

CAMOMILLA (la) è erba che fa per i campi nascendovi da per sè, e fa un fior giallo, in mezzo di fogliuzze bianche, e quivi dentro crea il suo seme, il quale, raccolto con diligenza, si può seminare all'aprile: n'è della grossa e della minuta: la minuta è più costumata alle medicine, ed ai clisteri, nei quali è di grandissimo uso.

DRAGONE (il) o DRAGONCELLO, che in Toscana si chiama Targone, è erba oltre a modo delicatissima per l'insalata di mescolanza, e per le salse; si trapianta di piante prendendo i rami che a terra crescono con le radici: somiglia il lino di

quando è nato di quattro o sei dita. Non fa nè fiore nè seme alcuno, ed il verno al gran freddo e prima resta secco sopra la terra; resta solo vivà la barba, la quale si cuopre con letame nuovo. postovi sopra a grossezza di un palmo, che ben lo turi e serri tutto, a primavera poi si scuopre, e di subito si zappetta, e si levan via tutte l'altre erbe natevi: perchè rimetta come fa di nuovo, si strappa sopra terra, o rasente, e rimette sempre più fresco e più tenero. Ne sono di due fatte: l'ordinario che ha la foglia distesa e lunga, ed il Lombardo che l'ha un poco più corta ed intagliuzzata, e più si distende schiacciato a crescere su per il terreno. Fassi nascere il Dragone con arte di questa maniera: Piglia la cipolla squilla, e tagliata a diritto per traverso e secca, avendovi dentro fatti certi piccoli fori con le mollette, metti fra le sue doppie scorze del seme di lino a granello per granello, fitti quanti ve ne cape con la punta scempia all'insù. Dipoi seminali in buono e grasso terreno facendo che vi sia sopra per quattro diti e non più; e se va asciutto, annaffia, che ne nascerà il Dragone, sebben molti han provato e non è riuscito loro. Ancora nel rafano, e nelle cipolle ordinarie si può avere questa speranza; ma poichè l'umana prudenza consiste, nelle cose che sono incerte e dubbiose in saper giocare al sicuro, il migliore è cercar d'avere della più buona sorta Dragoni che si possa ritrovare, e traspiantarne di questi di febbrajo all'ultimo nei luoghi caldi, o al fine di marzo ne temperati, e nei più freddi d'aprile; dove, coperto ai tempi con il letame crudo; camperà, e vuol esser piantato nei luoghi grassi a mezzodì, ed ogni rametto spiccato

dal suo ceppo s'appicca. È erba che grandemente scalda, o ravviva il gusto. A quelle lor novelle messe tenère si dà un bollor nell'acqua calda tutto a un tratto, poi si scola, e si pongon ricoperte nell' aceto con sale in vaso invetriato.

CAROTE (le) hanno la radice al gusto giocondissima, quando è cotta e condita in foggia dell'erba con sale e aceto, o vero con sapa nel tegame con un intriso di carote medesime cotte, e con olio puro ed aceto, o siano delle rosse, o del colore del bossolo, che d'ambe queste due sorte ne sono. Seminansi d'aprile e di maggio secondo i luoghi, e che altri ne voglia o primaticcie o tardive; comecchè anco di giugno e di luglio, per averle più nel cuor del verno con l'ajuto dell'acqua in terreno grassissimo e lavorato a due puntate ben concimato, e lavorando con minuzzare sottilmente la terra perchè faccia le radici morbide, delicate. e non ronchiose. E adacquandole con acqua di fiume saranno più cottoie. Nate folte s' hanno a diradare, e zapparle sì, che impedisca il far le lor foglie, le quali ancora con mano decimandosi faranno le barbe più grosse, e quelle che son fatte al novembre e dicembre si cavano, e si conservano in cantina, ricoperte con l'arena o sabbia in lato caldo, coprendo loro anco il germoglio di sopra.

DRADETTE (le) si seminan fra le fave, ed altri legumi, e fanno tanto seme che se ne cava gran quantità d'olio: sarchiansi e procuransi com'esse.

ELLEBORO (l') bianco è differente dal nero per la radice, avendola questo nera, e quello bianca; dà fuora nel primo principio di primavera, ed allora, con la sua piota e pan di terra cavato con diligenza, si pianta ed alligna nel domestico.

ELLA (l') non si semina perchè non fa seme. Piantasi la sua corona di marzo e del mese d'ottobre in terra grassa divelta bene sotto, minuta e trita, se ne ritrova di due sorte, domestica e salvatica.

EPITIMO (l') è avvoltimento, o volucchio, o Cuscuta che si voglia dire del Timo; così la chiama Dioscoride perchè la s'avvolge attorno a' rami del timo prossimo. e legasi sì attorno che ne piglia nutrimento dalle radici, e fiorisce come lui, pigliando la sua virtù, e più, talvolta; così fa all'Isopo, e alla Salvia; fa bel vedere, ed è molto utile nelle medicine.

ERBA MASSIMA (l'), è detta Fior di S. Marco, Erba del Sole; e Tazza regia. Venne trasportato il suo seme dall' Indie di Mezzogiorno: meriterebbe d'essere annoverata fra le piante grandi, se ella ciaschedun anno non venisse meno; tanto s' inalza, ingrossa, e cresce. Somiglia di nascita la pianta piccola di zucca, dipoi pigliando forza comincia a fare il fusto, prima liscio, poi ronchioso e scabroso per l' attaccatura delle foglie, le quali somigliano quelle delle zucche, ma più nervose e tenaci, e con il gambo più lungo, ma più sottile, il quale, mondo e cotto a uso degli asparagi, non è al gusto disaggradevole. Il suo fusto ingrossa quanto il polso d'un braccio ordinario, crescendo talora all' altezza d'una picca, ed in cima fa una boccia grande che è di diametro più d' un sommesso, più e meno secondo la terra dove è. Questa matura s' apre e dilata, avendo dentro a modo d' un vespaio i semi che sono mondi come fagiuoli aovati di color bigerognolo, dentro con un tenerume, che mondandone

quantità sene fa grato sapore, e del calcio di quella boccia monda sene fa pezzi, che cotti nell' acqua si mangiano conditi come i carciofi cotti, ed ancora si friggono, e non sono insoavi. Seminasi di marzo, o al principio d' aprile in fosse fonde un braccio e mezzo, e mezzo ripieno che sia quel letto tirandogli della terra addosso per ripareggiare a poco a poco perchè fa poca barba, e porta risico di capolevarsi dai venti. Ancora in buche e in su divelti si può fare il medesimo. Il suo fiore è giallo, volto sempre al sole: ama l' adacquarsi.

FAVE (le) passano nel genere dei legumi, e sono di due sorte, minute e grosse: queste tutte biancheggiano e son larghe schiacciate: delle minute rotonde ne sono di tre colori, nere, rosse, e bianche: le rosse ancora sono qualche volta delle grosse, come quelle che vengono di Napoli: d' Alessandria un poco più piccole, sempre più dure dell' altre e manco cocitoie. Desiderano, qualsisia d' esse, paese temperato, sebbene anco vengano nei caldi e nei freddi, ma in questi riescono più malagevoli a cuocersi; ed in qualunque luogo le si seminino, amano terra grassa e sustanziosa, facendo in questa la scorza sottile, e grosso il granello e tenero, e tanto più se sien le terre nuove: nelle terre deboli o magre, o marciscono, o imbastardiscono. Così nei monti, e luoghi alti fanno male: desiderano d' esser o in piani aperti, o in valli sfogate e non chiuse godonsi nei campi anzi che nò umidi. E se occorre seminarle in non troppo gagliardo terreno, si dia loro letame marcito assai: non si seminano in lati occupati dall' ombre, che le danneggiano come le nebbie. I campi non più seminati, rotti di nuovo,

ed i lembi che si chiamano i boschi o campiccj disfatti, con l' abbruciarli e sradirli, le rendon migliori, e tutte le terre bonficano ed ingrassano. E volendo sementarle per ingrassare il terreno sotterandole (il che s'addomanda sovescio) si seminin subito segato nella prima aratura. Nel terreno che sia denso non vengon che bene. Seminansi le fave nei luoghi caldi e temperati di dicembre, nei freddi di gennaio e di febbraio, ed al fine di questo si seminino quelle che son dette marzuole: come il grano si fanno in tre mesi, ed ancora le grosse. Si seminano ancora di marzo in terra molto grassa e ben letamata.

Nei paesi freddi alcuni le seminano avanti al verno, e sia in luogo bene a solatio, o dove si seminano le grosse in prode, o pendici o vallate volte al sole. E le grosse vi si seminino di primavera per averle primaticcie da mangiar verdi, e volendone far grande impresa, farai che nel campo dove l' hai destinate, sia al suo tempo tre volte arata la terra. e appianata con l' erpice; dipoi vi farai certi solchi fondi un palmo, diritti, e lontani l' un dall'altro un braccio, e nel fondo di essi, lontane l' una dall' altra cinque dita, getterai le fave, ricoprendo e ripareggiando il terreno, andando per quegli spazj che restano fra l'uno e l' altro solco a zapparle e marreggiarle: il che si dee fare quando sia alta quattro dita, e quanto più si farà, daranno più frutto, e saranno più belle. E deesi fare in giorno asciutto, avvertendo a non le ferire. Possonsi anco in questa maniera seminar le minute; ma meglio sarà che si vanghi il terreno, e per le grosse ancora piantandovele con il piuolo, lontane l' una dall' altra un palmo. e tutte avendole tenute

in macero per un giorno nell' acqua alletamata, che ciò le fortificherà in sul terreno, e tenute, nel salnitro, o morchia d' olio, faran più frutto, si cuoceran meglio, e si difenderanno dai vermini. Macerate per tre giorni nell' orina vecchia ed acqua faran gran prova. Sono le fave di natura di dar su dal terreno ancorachè fossero sotterrate d' un braccio e più, imperciò molti usano gettarle in sul sodo, e poi vangare. E molti usano seminare alla Romana, pigliando un pugnello di dodici, o quattordici fave, e tutte cacciate in una buca ricoprirle tutte a un tratto sotto un palmo: così faran buon cesto, e si difenderanno meglio dai venti, e meglio fruttificheranno. L' importanza è gettare in terra tutte quelle che si seminano nella quartadecima, crescendo ancora il lume; e se rimangano scoperte, non nocerà loro la rugiada. Così si raccolgono poi quando la luna è sotto inanzi giorno, senza sbarbare nel fin della luna vecchia; dipoi tostamente riscaldate nell' aie e battute, rinfrescate avanti che piglino aumento, si ripongano per salvarle dai fonchj.

La sementa si dee trascerre da quelle che son nate prima. e di quei baccelli che sono stati i primi a apparire. Questa diligenza si potrà usare nelle grosse che si mangian verdi, e si conserveranno ancora bene nei lor baccelli secchi. Bramano l'acqua grandemente quando son in fiore, e perciò è bene sementarle di buon' ora, che non vadano al fiore, ma nei campi dove elle hanno a giovare per far grasso senza sotterrarsi, vi sien più tardi. Fiorisce quaranta dì e cresce insieme, nè si tocchi in quei primi quindici del suo fiorire. Deesi romper subito la terra ove sono state le fave, e più espediente

sarà se nel segarle di mano in mano (spazzato il lato) la lavorerai, cacciando pur sotto i suoi fruscoli e fronde prima che si secchino affatto. Non si cuocano in acqua salsa o marina perchè vi diventeranno più dure, ma, tenute prima in acqua salnitrificata, si faranno preste e tenere a cuocere. Cotte ed infrante in tegame, e condite con olio sotto e sopra. aggiungendovi greco, e stemperandole con un terzo di mandorle peste, si contempera assai la lor malizia. e si fanno men paurosi e più moderati sogni; per conto delle quali due cose, e perchè addormentavano i sentimenti, i Pittagorici l'avevano sbandite dai lor seguaci. Fanno ancora diventar sterili le galline che s'allevano in casa, mangiandone spesse volte. Ritrovandosi nel lor fiore colori lugubri, per questo ancora i Pittagorici le vietarono, ed Amfiarao le proibì perchè elle allucinavano la fantasia ne' sogni, per i quali non si poteva poi scorger le future cose, interrompendo esse la quiete e riposo della mente, e fu Orfeo della medesima opinione.

Tenevano i Magi che l'anime de' morti risedessero in esse, e che però s'appresentasser ne' mortorj; ed ancora oggi, dopo le commemorazioni fatte dei morti in Chiesa, si costuma di mangiare a casa le fave, siccome far gli squittinj con esse de' Magistrati. I Greci affermano che i semi delle fave macerate nel sangue di capro, e poi seminate si liberino dall' erbe nocenti. Sono state addomandate Isole Fabarie alcune del Mare Oceano a tramontana, perchè quivi elle nascono da per loro, e così in qualche altra parte come in Mauritania le salvatiche, ma durissime. Mescolasi la farina delle

fave con quella del grano a far pane ponendovene un terzo, e fa altrui forte e gagliardo: sono i suoi baccelli e foglie gratissime a tutte le bestie; verdi e non mature nutriscono manco. L' acqua delle fave stillate fa morbide e delicate le carni, lavandosi con essa la faccia. Nuocon manco, avendo lor mutata la prima acqua quando le si cuocono: ma Varrone lasciò scritto, che le fave mangiate giovavano alla voce. La fava infranta, cotta con l' aglio giova alle tossi invecchiate. Le verdi offendono assai più lo stomaco, e creano assai ventosità. Ingrassano le fave i corpi, aumentando la carne, usandole di continuo. Si conservan le fave e gli altri legumi in tutti quei vasi dove sia stato dell' olio, ed ancora spruzzate d' acqua salmastra. Scrivono che, scavati i cacherelli delle capre e inchiudendovi dentro i semi delle fave, dipoi seminandole, e sendo grosse, si rinvoltino fra essi, e faranno grandissima prova come così acconcj tutti gli altri legumi. Scrivono alcuni che le fave non hanno caro d' esser marreggiate, perchè le vincon l' erbe; siccome seminate intorno agli allori, danneggiargli, e condurgli vicini a seccarsi. Non rifuggono la terra un poco umida, e di sito salso, sebben gli altri legumi si godono nel secco. S' è trovata una fava di cento baccelli, scrive Palladio. Se le fave si sbarbino a luna scema, o che ella venga innanzi fuora, e siano scosse e rinfrescate e tosto riposte, non sogliono essere offese dai gorgoglioni, e se nell' istesso luogo si seminino ogni anno, ne restan salve.

FAGIUOLO (il) si dee allogare in terreno grasso, ben lavorato; e tanto il Manuale quanto il

Turchesco e l'Indiano, è grosso quanto una castagna con i guscj durissimi: non nasce ne' nostri paesi, come d'un altra sorta oltremodo grande, che viene d'Armenia. Ne sono degli Schiavoni e di Soria brizzolati, che quasi tutti nascono, ma non son buoni a mangiare, e son per bellezza. Buoni sono i Romani grossi senza negro, che ai minuti accresce bontà, e diventano, cocendosi, maggiori, con la punta del coltello levandolo loro, e si può ancora più agevolmente far questo quando son verdi. Sono così acconci cotti manco ventosi e nocivi. Sono anco de' rossi forestieri, de' gialli, e di diversi colori, che s'usano per verzura e coprir pergole di seminar negli orti, salendo ed avvitticchiandosi come i luppoli e vitalbe. I fagiuoli teneri, cotti e conditi come gli asparagi provocan l'orina; vengon ancora in terra magra, arata bene ed erpicata, sarchiando spesso e nettando dall'erbe. Possonsi seminare subito segato il grano, ed arandole bene, sulle medesime terre, e fra l'un filo di panico e miglio, cioè in quello spazio che è dall'uno all'altro, ma dove è stato il grano, abbruciandovisi le stoppie, faranno prova migliore, sarchiandoli, cresciuti che sieno, e nettandoli dall'erbe; e di poi, raccolti i fagiuoli, vi si può seminare ogni biada di spiga. E volendo farne impresa a modo, rompasi il terreno libero a marzo, o di novembre, ritagliandolo all'aprile sin al fin di maggio, rinnovandolo e letamandolo. Si seminino e ricuopransi con l'aratro; e tenuti prima per un dì solo nell'acqua saranno più facili a nascere, e si potrà coglierne de' freschi più d'una volta. I gambi de' fagiuoli non si deono lasciar seccare in sul ter-

reno, perchè ne patisce il campo. Imperciò seghinsi verdi, e spargansi così per il terreno: e sollecitandosi quindi di seminare il grano, gli aggioveranno assai sotterrati verdi. Sia arato profondamente il campo dove i fagiuoli si seminano, massime il grasso succoso ed umido, perchè l'acqua non covi; e seminandosi nei solci goderanno, poi nati, d'essere dal terreno rincalzati.

Semininsi nel secondo quarto della luna crescente di maggio, e sia il terreno asciutto e non punto umido: nei luoghi sabbionosi e leggieri che non temono pioggia, si faccia il lavoro più largo ancora, e poco profondo perchè rattenga assai acqua, e pareggiato si semini. Zappisi come egli è fuor di terra quattro diti in tempo asciutto, rompendo ogni zolla, e cavando ora l'erba con mano, ora rinfrescando lor bene la terra al piede; e se gliela rincalzerai bene avanti al fiorire, sarà loro di grand' utile. Patisce per il troppo secco, e per il troppo umido, a tal che vuol essere seminato, lavorato e coltivato al modo detto. Ne sono, come si è detto, di più colori, che servono per bellezza e verzura, innalberando su per le pergole, e coprendole contro ai raggi del sole. Vanno ancora alti quelli di Nizza, detti anco Romaneschi, che non hanno alcun nero naturale, ma sono scipiti più degli altri, siccome più di tutti son saporiti quelli minutissimi. E quelli conviene aiutare con le frasche, perchè possano su salirvi. Si seminano ancora in alcun luogo caldo di settembre e novembre, massime i forestieri.

FARRO (il) è di quella spezie di frumento che resiste grandemente al freddo, e di che già ne vissero i Romani trecento anni. Se n'è detto altrove abbastanza.

FORMENTONE (il) è quella spezie di grano che si connumera fra le biade, così detto nel Trentino, e nel Friuli Saracino: ha rosso il fusto, e tutti i bestiami lo mangiano volentieri. Custodiscesi e si semina come il grano.

FRUMENTO (il), che universalmente e per tatto s' addimanda grano, è stato descritto con tutto l' ordine di suo coltivamento e natura; aggiungerassi, che, volendo fare un pane bianco e candido come una neve, piglisi il frumento buono, pesante, sodo e netto il più che sia possibile, e vaglisi scotendolo con diligenza, e spolverandolo col vaglio minutamente, di poi pongasi in una conca piena d' acqua chiara, sì che vi stia ricoperto dentro dall' acqua per quattro dita, e vi si lasci stare in molle per due ore, dandoglivi dentro qualche frugata con le mani perchè resti del tutto pulito e sviluppato dalla polvere; quindi cavisi, e si ponga in lenzuoli disteso al sole; più a presso si mandi a macinare, e se ne faccia pane, dimenando la pasta con la gramola, o forte con le pugna, e si cuoca stagionatamente, e sarà ottimo. Abbruciasi la paglia del grano, e quella cenere che rimane, oltre a che netta i piatti d' argento, e stagno mirabilmente, aggiunta alla soda del vetro, l' accresce ed aumenta.

FARRAGGINE (la) delle mondature del Farro si semina fonda al tempo medesimo che 'l farro, e così fassi di quella dell' orzo intorno all' equinozio autunnale: si dà a mangiar tutto alle bestie in erba verde, e si può seminar mescolato con le Veccie per raccorlo, e servirsene secco come l'altro.

FELICE o Felce (la) ha la femmina e il maschio; e questo ha le frondi che procedono da un sol pie-

ciuolo, e la radice lunga, nera e grossa: la femmina ha un sol fusto, e non è nè ramuscolosa nè folta, ma più breve e più tenera. Ha più dense foglie, ed è incavata verso le radici: ingrassansi i porci delle radici di ambedue: nascono per tutto, e specialmente in luoghi frigidi. Credesi che la Natura le generasse più per fare sterilità che altro; e che sia vero, nei terreni dove elle nascono fa poc' altro di buono, sendo elleno sicuro segnale della magrezza di quello. Servono le sue foglie a far treccia nelle buche dove si tiene il grano, sebbene è migliore l' istessa paglia del frumento che lo tien più sano, e fa durare con pericolo minore de' pinzacchj, e massimamente nel tufo ove sono assai più proclivi a generarsi che non quivi; onde è che, come si disse, le buche murate attorno, intonacate ed imbiancate mantengon meglio il grano, e con manco pericolo de' sinistri che soglionò loro col tempo avvenire. Imperciò lo sciorinarlo ai tempi buoni, nettarlo, spolverarlo ed assolarlo, lo fa andare in là più d' ogni altra cosa. Le felci traspiantatene con il lor pane, tuttochè non faccian seme, scavate sotto con tutte le radici e suo pane di terra, pigliando delle manco attempate e poste fitte a fondo nel dimestico, s' attaccheranno; e nate poi, e ristrette bene insieme, posson servire per ispallierette, e vi rinasceranno ogni anno. Ed è tanto potente a rinascere e rigenerarsi, che io ho in casa una statua di Plutone e Proserpina di metallo, di mano di Peri, piena di terra, conceputa tutta e pregna di questo seme, che ogni anno le rinasce nel pertuso, che nel fonderla le fu in testa lasciato da prima quando la fu colata. La felce,

tagliata, non ha succhio alcuno, muorsi in capo a due anni se non le si lascian metter le foglie; e questo efficacissimamente avviene quando i rami che vengon su si sfracellino con una bacchetta, che allora per quel poco umore che le cala in giù nelle radici, l' ancide. Le sue radici sono in molto uso della medicina, e son buone quando ell' ha tre anni, nè prima nè poi. Felci ottime son quelle che sono in Macedonia ove nascono fra i massi. Giova assai la decottura bevuta delle sue radici. a quelli che hanno la milza ingrossata: cavasi andate sotto le Vergilie, e di luglio ed agosto seccansi le sue radici al sole, ed i porci le mangian volentieri, e di questo cibo diventano grassi, e date a mangiare alle donne le fan diventare sterili. È inimica la felce alle canne, l' una ammazzando l' altra; ed i Greci scrivono che tagliate con la canna non rimettono mai per alcun tempo.

**FIORAVANTI** (i) vogliono terreno ben arato, letamato e ordinato, e, mescolando il lor seme coll'arena perchè meglio si compartisca, gettasi in terra e si sparge più conguagliato di febbraio e di marzo, e ricoperto bene coll' érpice o rastrello, poichè è nato si sarchia. Raccogliesi poi di notte, o la mattina per la rugiada, siccome si fa all'orzo perchè non caschi a terra, spicciolandosi facilmente. Più appresso si batte e poi si vaglia, e si netta con lo staccio, e sollecitamente si affretta di farne olio, che quanto più tosto si mette al torchio con l'acqua che vi va, più se ne spreme e più n' esce, e serve per empierne la lucerna, per i panni, e sapone.

**FINOCCHIO** (il) apparisce di due spezie, cioè dell' ordinario verde, e del rosso. Quello è più co-

mune, e l' uno e l' altro si semina, e vien bene in luogo aprico, ed un pochetto sassoso: seminasi di febbraio nelle parti esposte al sole. Il salvatico, perchè quelle due sorte sono del domestico, si semina ne' luoghi caldi di febbraio all' ultimo, e nei più freddi di marzo al fine, e d' aprile, e nei più caldi di novembre e dicembre in terra sempre asciutta nell' aiuole degli orti. Ama piuttosto terreno leggiero ed arenoso che grasso affatto e facile a lavorare, sebbene nel grasso vien bellissimo quello che è di bonissima razza, come quello di Toscana e massimamente in Francia, ove si semina nelle prode degli orti, o nei piani di essi, dove fa grossissimo e tenero e morbido, o veramente nell' aiuole fitto e fondo, per trapiantarlo quivi, lontana l'una pianta dall' altra tre palmi quando egli sia alto un sommesso. È di più sostanza quello che si semina nel domestico, leggiero, aperto, e che tenga d' arena. Seminasi ancora di primavera, ma perchè di un grano nasce debole, ed anco di due, si dee seminare le ciocchette intere senza spicciolarle, a otto o dieci grani insieme nell' aie bene acconce dove abbia a stare, facendo certe buche ripiene di buon terriccio là dov' egli si semina: sbarbato della misura che s'è detto, si può traspiantare nei lati dove sono le cipolle da levarsi in quei mezzi fra l' une e l' altre, o sivvero dove sia seminata, e venuta innanzi la lattuga, della quale il terreno abbia presto a rimanere spogliato. E quando si semina, o pone fra esse, sieno due terzi di braccio fra l' una pianta e l' altra, ed altrettanto fra loro per poter andare a lavorare fra esse, e rimandar loro la terra addosso, poichè si gode e gli giova assai il far sì, dall' una e dall' altra banda, che egli rimanga in su lo spigolo.

Ancora si farà più dolce e tenero il suo seme, avendolo tenuto per due dì a macerar nel latte, o vero in acqua melata, e il simile avverrà mettendo i suoi semi in un ficosecco tagliuzzato. Di sementa nuova nasce migliore che di vecchia. Cogliesi nell'autunno quando si veggono bene ingiallite le ciocche e sodi i suoi granelli, e si conserva legato a mazzi, appiccato al palco in luogo asciutto; e tagliando la sua pianta, (fruttificato che ha) fra le due terre, e coprendosi bene con letame di bue, germoglia di nuovo a primavera più dolce; ma meglio rimetterà il salvatico così acconcio, il quale, se si traspianti ove quello è, diventa meno forte, ed sempre di più virtù; e le sue messe tenere si mangiano in minestra condite come il cavolo; e dell'uno e dell'altro ricoprendo con terreno le messe, diventan bianche e più tenere. Delle ciocche di finocchio, così domestico come salvatico, se ne fanno più conserve così in mêle come in zucchero, e quando è secco, spicciolato, s'adopra per condimento di quasi tutte le vivande, e le schiacciate o pane fatto con esso servono a rompere il vento, siccome l'uno e l'altro mangiato semplicemente. Le sue ciocchette e messe verdi son buone in insalata. E tagliando i gambi a terra ne'solatii, e luoghi riposti dai venti, sarchiandoli spesso, faranno pullulare qualche ciocchetta di finocchio nel mezzo dell'inverno ai freddi maggiori. Credesi che il finocchio della sementa invecchiata esca fuore più presto: il più tardi in cinquanta dì, il più presto in quaranta nascendo più malagevole d'ogni altro seme. Seminato si calchi con i piedi: seminato una volta dura più anni tagliandolo rasente

la terra, come s'è detto; ma meglio è seminarlo di nuovo ciaschedun anno. Allegrasi dell'acqua, ma questa lo fa men saporito. Nobilitarono, scrive Plinio. il Finocchio gli Spartani, spogliandosi della vecchiezza col gustarlo, e rifacendosi la vista. già offuscata, acutissima; dal che si conosceva dagli uomini esser esso per gli occhi valoroso rimedio.

Il finocchio che fa in Spagna è molto efficace, e più di tutti gli altri assai laudato. In qualunque modo preso il finocchio in bevanda aumenta il seme genitale dell'uomo, e giova similmente ai morsi di tutti gli animali velenosi, ed al polmone ed al fegato confortando queste parti. Le sue barbe cotte nel vino fanno gran giovamento agl' idropici. Provoca ancora validamente i menstrui alle donne. Cola il finocchio intaccato nel gambo in Spagna una certa gomma che è simile a lagrime, la quale si raccoglie, e questa è più profittevole agli occhi che qualsivoglia altra cosa. La decozione delle foglie del finocchio conferisce assai alle reni, ed eccita la voglia dell' orinare. Le ciocche del finocchio si condiscono nell' aceto insalato, e si acconciano in modo che, stando sempre sotto, mantiensi il loro color naturale, e duran assai.

FIEN GRECO (il) fa il fusto assai sottile, ma la fronde somigliante a quella del trifoglio. che per pastura delle bestie si semina di settembre, e vorrebbe terren nuovo, arato minuto con piccolo aratro. fatto fabbricare così a posta per questo, interrandolo bene, e ricoprendolo poi quando sia gettato in terra col marretto; perchè, restando il suo seme affogato, e sotto terra più di quattro diti, o non nasce, o vien male, come fa nella terra sottile, e

nella grassa. Vuole temperatura di terra come d'aere, e vien bene ancora riseminato sopra la terra cruda e sottile. Desidera d' esser sarchiato una volta sola come egli abbia fermo il piede. E volendo raccogliere la sementa, si dee sementare di gennaio all' ultimo, o in Calen di febbraio; per pascolare, più fondo . per quello più rado. E volendolo in terra lavorata si faccia come s' è detto con aratro piccolo, ricoprendolo con i marretti. Per pastura si semina di settembre : per la sementa. di febbraio come dicemmo; di gennaio per ricorlo. Fiorisce di giugno e di luglio , ed insieme col fiore fa i bacelli; e 'l seme si raccoglie d'agosto: mangiasi come i lupini con aceto. e puro; altri vi aggiungono l' olio. La fava che nasce presso alla radice del Fiengreco , diventa vana o si muore ; contuttociò ella gli nasce volentieri appresso.

FUNGHI ( i ) sono di varie ragioni. ed i Boleti nascono di questa maniera: Primamente la terra crea una pallottola , ed esso bolêto generato vien dentro a quella pallottola come nell' uovo l' albume e 'l tuorlo. Ne è men buona d' esso la corteccia che lo ricuopre quando egli è giovine. Rompesi quella corteccia quando dà fuore da prima, dipoi crescendo col gambo, si consuma con esso e di rado si generan doppj con un gambo solo. La prima sua origine procede da terra fangosa, e da un succhio inacidito da terra fradicia, e da radice d'arbore di ghianda. Da principio è come una spugna arrendevole , poi fa un corpo com' una cartapecora ; accanto esce fuora il parto: così nasce il bolêto. I Porcini , i Cromatici, i Torcini, e l' Orcelle , le Cardatelle , i Prataiuoli, le Ditole, i Linguatti, gli Alberini , i

Sambuchini, e Prugniuoli, nascono per la proprietà del terreno nato atto a generargli.

Cattivi son tutti quelli che nascono appresso a pannuccj fradici, o letame, o piscio d' animali, o arbore fradicio imputridito, o in luoghi putridi, o dove qualche velenoso animale reca loro veleno, o qualche arbore, che ciò genera in lui, come gli Ulivi, e 'l Tasso, ed in somma tutti quelli che nella lor parte della buccia di sopra hanno una umidità viscosa corrotta, e che, premuta con la mano, subito muta il colore ch' ella ha, e di lì a poco marcisce con tristo odore. Così sono gli uovoli che hanno certe bolle bianche punteggiate sopra la pelle del loro uovolo, cioè del lor cappello quando s' allarga, che per altro son buoni, e massimamente cotti in su la brace ardente, con olio, dentrovi e sale, e fritti con agli nella padella, ovviando (come dicesi) al danno l' aglio mangiato col fungo, siccome le pere salvatiche mangiate dopo; e buoni sono ancora tutti i funghi freschi delicati.

Inabili a nuocere sono quei che nascono negli Olmi, nelle Picee, e nel Larice, che fa l' Agarico: i neri lividi e rigidi sono il contrario: commendatissimi sono i Prugnoli, dei quali si può far d' averne nel Giardino, trasportando in luogo solatìo quel medesimo terreno grosso un palmo, e per quel verso istesso ponendolo che egli stava nella selva, non mutando soprattutto la coperta di sopra, e spiccando le piote, e ricommettendole insieme alla grossezza di un palmo. E perchè talora fanno anche nei Prati di quivi si levino un poco più grosse e grandi. Si conservano questi interi nell' olio per tutto l' anno, e si seccano ancora forandogli con un

ago, e infilzandogli in un filo tenuti al sole: ancora si possono insalare, avendo lor dato prima un lesso, poi scolati e posti in salamoia; e così quelli come questi quando si voglion mangiare, si rinvengano nell' acqua. e freschi sono ottimi, concedogli con la lor lavatura dell' acqua che gli pulisce, la quale si fa passare per un pannolino minuto, e colata, vi si cuocon dentro ponendovi un terzo d' olio; e nel tegame come i tartufi, e fritti nella padella; e così ancora sono ottimi cotti quella sorta di loro che Famigliole s' addomandano. Del Pioppo nero, tagliato a terra, e bagnato da fermento stemperato con acqua, nascono funghi, dagli antichi domandati Egiriti. Trova in monte un campo pieno di natii calami, scope, o sterpi ed appiccavi fuoco quando piove che vi nasceranno da per sè molti funghi. E se così allora non vi nascano, con un lenzuolo pieno di acqua di sopra vi si faccia spruzzare dalla banda di fuore a uso di pioggia. e vi risorgeranno. Ma miglior funghi son quelli, che dopo l' acqua di state produce il sole accanto scoperto dopo il solstizio, onde detto è: Di giugno nasce il fungo.

I nati dal fico a esso simili non son cattivi, come di tutti gli arbori di gomma, di faggio, rovere, cerro, cipresso, rovo, cardo ed albero, che alla buccia del fico s' assomigliano, e certi untuosi che nascono attaccati alla buccia del cerro atterrato. Nascono dalla pietra Licuria detta *Licia*; spezzata, e cavatane una parte, rinasce l' altra, durando tutto l' anno e la parte del gambo che vi rimane appicata, si riduce in pietra; così la pietra cresce e fa funghi di continuo. Nel paese di Ancona sono di questa fatta pietre, che generan funghi da per loro.

Anco della corteccia minuzzata dell'uno. e dell'altro Pioppo nero e bianco, di letame imbrattata, nasceranno funghi per assai, durando a generarsi non cattivi. Nasce a piè de' pedali de' castagni un fungo detto Grifone. di natura untuosa, che si cuoce prima ben lesso: scolato ed asciutto bene, e infarinato si frigge nella padella, saporito, e buono; così dal calcio degli Alberi detti *Alberelli*, ed a' piedi de' Sambuchi detti *Sambuchini*, di tutti i migliori; i più mortali sono i verdi, i pagonazzi ed i neri: il che si conosce spezzandogli: ma molte volte non nuocono i funghi per esser velenosi (dice Dioscroride) ma per mangiarsene troppi, sendo tutti cibo tanto appetitoso, perciocchè per esser tanto viscosi e grassi, e massimamente i Torini, che somigliano i Prataioli, oppilano il transito agli spiriti arteriali, e di questa maniera talora soffocano. Le Vescie, che hanno forma di tartufo, e nascono nei prati, nelle macchie, e negli scoperti de' boschi, sono di tutte l' altre spezie di funghi manco pericolose, e così le Galigarie, e quei che si chiamano Pisciacani, più saporiti di tutti gli altri, come le Luccicherie, che nascono ne' cerri tagliati e quercie. Credesi che tutti i funghi terragnoli, che nascono con il gambo attornovi un cerchio a uso d' anello d' una materia più frale di loro, non sieno nocivi; intendendosi ciò de' funghi grandi. Ed appresso son buoni i Porcini, dei quali sene ritrovò uno nelle montagne di Genova che s' accostò a trentuna libbra di peso.

Si son ritrovati certi lastroni di pietra nel Regno di Napoli, i quali quando si sotterrano e ricuoprono alquanto di terreno. gettandovisi sopra accanto dell' acqua tiepida, producono i funghi in termine di

quattro dì. Queste si tengono a Roma e a Napoli nelle cantine, e si serbano con diligenza per questo effetto. Non hanno radice, (scrive Teofrasto) i Funghi, e che intorno agli orli del Mar Rosso, quando sopravvenga gran copia d'acque in certo luogo d'esso, dan fuora funghi, che, tocchi dal sole, in pietre si trasmutano. I porcini hanno il vanto de' funghi grandi detti dai latini *Suolli*, che son quelli che venivano secchi a Roma portati di Bitinia, e li seccavano infilzati pendenti al sole con un filo o giunco. Insalansi i veri porcini prima lessati nell'acqua, poi, stesi a scolare in su tavole, si compongono un suolo di sale ed un suolo d'essi in vaso invetriato; alcuni gli cacciano nel medesimo vaso ricoperti di salamoia; ma interi e sani come gl'uovoli si mantengono come quando son colti, sotterrati affatto nell'olio, ed ancora tutti gli altri affogati nei coppi d'olio vi durano. Sono ancora certi funghi che fanno l'esca, i quali in pezzi partiti si cuocono nel ranno, e posti ad asciugare si batton forte con bastoni, e si riducono stopposi che vi s'attacca dentro il fuoco dalle faville della pietra focaia battuta col fucile, e se ne ritrova della fatta dalla Natura in quei funghi che massimamente nascono dai cerri. Alcuni altri sopra i medesimi cerri che hanno dentro certi crespi voti, secchi fuor di modo ed asciutti, si ritrovano attissimi (strofinandosi con essi il capo) a levarne il sudiciume. Nascono talora i funghi dal filato avvolto ai fusi cascati in terra, i quali son buoni. I nocevoli saranno quelli che, mentre son posti a fuoco e bollono, diventan sempre più duri; meno nocevoli si faranno tutti quelli che si coceranno con mescolarvi un po' di salnitro,

seppur si vedrà che si cuocano. Più sicuri si faranno, cotti con la carne nel suo brodo, o con spicchj di pera. Giova assai, mangiati che sono i funghi, soprammangiare delle pere, e le noci ancora dopo i funghi mangiate moderano, come ai pesci la flemma, la malizia loro.

Scrive Didimo che i funghi piacciono allo stomaco, muovono il ventre, nutriscono il corpo, ma con fatica si smaltiscono: son ventosi, e tali son quelli (dice) dell' Isola di Scio. Se si conosca per l'affanno d' aver mangiato funghi velenosi, sarà buon rimedio mesticare insieme acqua melata, salnitro ed aceto, e berla, sì che con il vomito si mandin fuora; e perciò è bene preparargli in cocendo con aceto, acqua melata, mêle, e sale; così si ovvierà al pericolo che non ammazzino. Sono ancora i funghi in qualche parte buoni a qualche medicamento, come alle piaghe lorde, ed all' escrescenza della carne nel sesso, diminuendola, e con il tempo consumandola: son buoni ancora a raffrenare il flusso del ventre, e usansi come il piombo ai medicamenti degli occhi. Rimedia ancora al veleno de' funghi la cocitura della satureia bollita con dell' origano, e lo sterco di gallina disfatto con aceto, e beuto. In tutti i modi nutriscono, ma, invincibili per natura, escono dal secesso interi come si mangiano.

FRAVOLA (la) (erba che fa le fravole) si distende ed allarga sopra la terra senza far gambo, con molti ramicelli lanuginosi che spartisconsi dalla sua radice, de' quali altri s' incoronano di bianco fiore, ed altri s' adornano di tre foglie serrate in circuito e piene di vene, ed altri portano il frutto simile a more grossette, al gusto ed all'odore sua-

vissime. Sono le fravole fugaci e corruttibili come le more. È buon cibo a chi patisce della milza, lievan la sete, giovano allo stomaco, massime che sia pieno di bile, cioè collerico, e sono molto aggradevoli l'estate per rinfrescare, e tanto più piacciono, quanto più con molto zucchero sien mescolate. Alcuni le mangiano volentieri attuffate nel vino, non mancando per questo di non vi porre anco del zucchero. Dannosi a mangiare col pepe bianco a' sospiziosi. Il lor vino medica l'ulcere calide della faccia, purifica gli occhi quando vi si mette dentro, e spegnevi l'infiammagione, e disecca i cossi del viso. E la fravola di tre foglie e non di cinque, e non di fiore di color di loto, ma bianco, siccome del frutto istesso vi sono due sorte, la rossa e la bianca; benchè la bianca credono molti che, coll'attendere a coltivarla, vezzegiarla, letamarla, lavorarla, e ben custodirla, così diventi. Come si sia, nascono da per loro nei luoghi dell'Alpe, e molto volontieri nei luoghi occupati dall'ombra, siccome elle si godon dell'uggia d'altrui. Trapiantate nel domestico dei giardini si dilettano d'esser messe nei luoghi a solatïo e della coltivazione, col mezzo della quale vengon più belle piante, e rendon frutto maggiore, e più in copia.

Amano terreno oltremodo grasso e fanno ancora bene lungo le strade e salite delle selve, e negli scoperti ed in certi bassi, e di quivi trasportate del mese d'ottobre con il lor pane della sua natìa terra, quanto più si possa a dentro levandole, s'alleficano nell'orto anche nella parte più ombrosa e senza sole, dove fan men frutto, ed in quella di mezzogiorno più abbondante. Trapiantate bastano quattro,

o cinque anni; poi convien far loro mutar terreno, e ritrapiantarle; e di questa maniera talora nei luoghi buoni ne fan due volte, a primavera, e nell' autunno; e massimamente ogni anno. o ogni due anni, diradandole sì che l' una pianta non possa soffocar l' altra. Ancora il sarchiarle è loro utile, e v' è chi, dando loro al piede della colombina stritolata, tien per fermo che giovi loro a farle fruttificare, e generarle più grosse. Ne sono ( come s' è detto ) delle bianche e delle rosse; e queste in quelle stimano alcuni che elle si trasmutino, adacquandole con il latte o vero macerando il lor seme in esso per qualche giorno; perciocchè quando elle son mature, strofinandole a una corda di giunchi con le mani, s' attacca il seme, e al tempo di primavera, come si fa delle more, si semina. Ma perchè la sementa è più delicata, ed il granello che ha a nascere più delicato e sottile, convien seminarlo poco sotto, e ricoprirlo con terra crivellata, e che quella dove egli si semina, sia tritata e minuzzata bene e stritolata.

Nate si tengan nette dalle triste erbe, e si sarchino senz'altra cura, e non rimanendo ove sono state sementate, si traspiantino come s' è detto. Le fragole che mangiamo l'estate, quando le desideriamo d' inverno, comechè le son bianche innanzi che sien maturate, mettansi con le foglie dentro a cannoni di canna, e dipoi si ricuopran bene con paglione di letame grasso, seppellendovele dentro. Se si desidera che nonostante il freddo le si faccian rosse, cavato il cannello ai tempi dolci, operisi che le percuota il sole. Sono le Fravole un frutto più che onorato, e mal volentieri si trova la via a con-

servarle alquanto di tempo; nulladimeno, essendo in paese che si possa soggrottare il tufo ed entrar sotto bene, che non pur la cantina che vi si fa ( la quale senz' altro si regge da per sè, bastando scavare e votare) getti fresco, ma freddo ghiacciato, vi si conserveranno per qualche giorno; ma le ciriegie, le susine, e le persiche più d' un mese, ed ancora due, intere e sane, vi basteranno. Vi ha chi secca le fragole al sole, e poi, rinvenute nel vino, e ben ricoperte di zucchero, le mangia: cuoconsi ancora col giulebbo destramente e col vino; dassi anco loro un bollore, poi con la pasta ben tirata, da porsi in forno, se ne fan torte. Le Napoletane son grossissime.

FERULA (la) nasce nei luoghi caldi di là dal mare, perciò è in Sicilia ed in Spagna per tutte le campagne copiosa, sendo di due fatte, una terragnola e sparge i rami; l' altra s' innalza e li tien più raccolti: ha le foglie simili al finocchio, ma di filo più grosso, e quella che s' innalza col fusto, dura un anno, e poi comincia rigenerare quando l' altre piante, nel principio della primavera. Ha una sola, e profonda radice. Sono le ferule ( scrisse Plinio ) agli asini gratissimo cibo, ma a tutti gli altri giumenti mortifero veleno; e toccandosi con la ferula quei pesci che si chiaman Murene, subito muoiono. Crescono le ferule in una delle Isole Fortunate in tanta grandezza, che vi diventano alberi. Il lor midollo è costrittivo, e porge aiuto a chi sputa sangue. Cavano i pastori dalle ferule quasi nel lor primo nascimento un certo tenerume di dentro simile a un tuorlo d' uovo duro, il qual, cotto sotto la brace o cenere calda, ben involto in carta bagnata, come

s' usa ai rocchj della salciccia, o in pezze line immollate, e mangiato con pepe e sale, diventa gratissimo cibo, e convenevole assai (scrive il Mattiolo) per fortificare i venerei appetiti. Le ferule nere hanno un succhio amarissimo, le bianche più dolce, e che quasi è da poter bere. I lor talli ancora si mangiano conditi con salamoia, e mêle ove si conservano assai. Le ferule cavate dal suo luogo natìo e trasportate col suo pane di terra si traspongono nei lati domestichi, ed il loro seme si semina come il finocchio a primavera. Fanno buona baldoria, e conservano acceso il fuoco: secche bene, dan bastoni leggieri più che altro.

FIORALISO (il) suol nascere ne'campi del grano, e ne sogliono essere di due ragioni, azzuro, e bianco. Allievansi nei testi, e con riguardo del freddo si conservano all' invernata: ne sono dei rossi, e de' bianchi sbiancati.

FIORRANCIO (il), così largo, come stretto, si semina di marzo nell' aiuole degli orti per servirsi delle foglie e de' fiori alle mescolanze delle insalate, nelle quali le sue foglie tenere ne accrescono piacevol gusto: se ne ritrova di quella sorte, che fa il fior doppio. e maggior dell' altro.

GELSOMINO (il) è grato alle pecchie, così il giallo come il ceruleo e il bianco, ma più di tutti il più bianco di maggior fiore, e più odoroso di Catalogna, trasportato in Italia di Spagna da non molto tempo in qua; siccome l' altro volgare ordinario non è gran tempo che fu qua da stranieri paesi nelle nostre parti condotto, che resiste al freddo, e mantiene la foglia per tutto l' anno come quello di Catalogna. Ma questo non comporta il

freddo, e conviene nutrirlo nei vasi, e tenendolo, se l'aere è rigoroso, in casa e nelle cantine e stalle si preserva più sicuramente, sebbene in qualche luogo tiepido regge ancor fuori allo scoperto per gentilissima, ed odorata spalliera; ma bisogna al gelo fasciarla e turarla bene ancora con pannilani grossi a forza di stoie e paglia, ricevendo da quello tale offesa, che si secca affatto. Desidera terreno grasso come gli altri, e s' attacca con propagginare i suoi rami fatti passare per un pezzo di zucca pieno di terra, turato di sotto, tantochè solo ne possa uscir fuori la cima del gambo del gelsomino, annaffiandovi quando vada il tempo molto asciutto; e quando v' ha create le barbe dentro ( rotta la zucca ) si trapianta dove altri vuole. Puossi ancora accomodare un vaso di terra, e far per esso, pieno di terriccio, trapassare un giovine ramo vegnente e principale del gelsomino vecchio, e dipoi, tagliato sotto, lasciarvelo star dentro e trasportarlo altrove. Ma meglio è, a volere estrarne in razza, trasporre in un vaso grande di terra cotta ( perchè quanto più grande sia il vaso, più bella e maggiore vi si farà la pianta, e più vi si manterrà ) una pianta fresca e rugiadosa di gelsomino ordinario, il quale ha per natura di far come i roghi, che dove toccan terra con i rami, generano le barbe, e quivi lasciata crescere ed assodar bene, conviene innestarvi sù di quelli di Catalogna, i quali s'innestano a occhio e a marze; l' occhio si stacca come all'arancio dai rami lisci avanti che dia ben fuori, d' aprile e maggio: la marza si stacca dal gelsomino vecchio da quei rami che non abbiano spuntato fuora i rametti, ma che sien per mandargli fuori, che si conosce

benissimo, togliendo di quelli che non han punto messo, e sian dell'anno passato.

Fendesi il grosso del Gelsomino nel gambo in lato più liscio, e la marza s' augna come d' arbore, e si compone a sesto buccia con buccia, e legno con legno, mettendovi una marza sola che abbia due occhi soli da dar fuora: legasi stretta con canapa e si ricuopre il taglio con cera rossa senz' altro; e questa operazione si fa di marzo, e di questa maniera vien più gagliardo che non a occhio, il quale medesimamente s'impunta nel più liscio, e s' avvertisce a non premer la buccia perchè l' ha molto sottile. Ed a farne una spalliera medesimamente si trapiantano de' nostrali, e sopra questi a marza o a occhio s' innestano i Catalognesi, i quali hanno il fiore più odorato, ed accozzatone in quantità si spreme al torchietto e se ne cava olio. con il quale si conciano i coiami gentili per render gratissimo odore, come anco riscaldandogli in Colletti o guanti (che gli uni e gli altri si addomandano di Fiori) sen' empie un fiasco senza veste sì che vi sieno seppelliti dentro, e si tura bene il fiasco con pece, che non vi possa penetrar dentro umore alcuno, e così si fa ai fiori d' arancio, e di limone, e si mette sotto il monte del letame a lasciarvelo stare venti o trenta dì; di poi, sturato il fiasco e postogli un panno sottile alla bocca, si scola quel liquore, che è in questo modo fatto più di tutti gli altri odorato e buono; e questo è il vero olio de' fiori de' gelsomini, così de' nostri, come di quelli di Cotalogna. E tutti si seccano all' uggia, e si pongono fra i panni così lini come lani per fare acquistar loro odore.

I Gelsomini del fior giallo hanno più dell' arbo-

rescente degli altri avendo il gambo più grosso e più gagliardo, ed assai più legnoso degli altri, ed i rami più sparsi e sparpagliati. Non accettano sopra di loro alcun altro insito di Gelsomini, nè tampoco dei loro istessi, ed il lor fiore non rende quasi odore: amansi per la varietà e si trapiantano con la barba, svegliendo di quelli che mettono ai piedi. I naturali vanno alto crescendo, e distendendosi quasi quanto l' ellera, ritrovando sotto appoggio che gli guidi. Fanno bella spalliera, la quale tanto riuscirà più bella, quanto saranno posti più folti rasente i muri, e quanto più s' intrecceranno i rami l' un coll' altro: sono obbedientissimi alle forbici, e si dà loro che forma altri vuole. Convien potargli ogn' anno a primavera, e diradare i rametti, levando via tutto il seccume. Ma quelli di Catalogna convien potargli a uso delle viti scapezzando i rami nel tronco, ed in su la corona, e secondochè sia rigogliosa la pianta lasciar loro più o meno occhi; tagliando i rametti vicin' al ceppo a quattro diti e non lasciando per gelsomino più di tre o quattro capi rasente quello; e questo gioco bisogna lor fare ogni anno, affinchè non imboschiscano, ma facciano i fiori più belli, odorati e maggiori, i quali fanno sempre gli ultimi cominciando nei luoghi tiepidi di giugno, nei freddi un poco più oltre, e duran poi poco.

GHIAGGIUOLO (il) o Giglio azzurro detto celeste, chiamato Iride, è di due spezie, domestico e salvatico; ma si tiene che il domestico sia dal salvatico proceduto, sebben questo nei luoghi proprj suoi natii (che è negli aspri monti e coste asciutte ove da per sè nasce) vi viene un poco di

pianta minore, e più scriata. Nel casalingo acquista il domestico e cresce. Deonsi le più fresche piante e gentili cavare dai luoghi di dove e' fanno naturalmente, e piantargli negli avanzi de' viali delle possessioni domestiche, e su per certi argini di fosse in sul sodo, rincalzandogli e ricoprendogli bene nella buca sotterra poco, fatta in sul duro. Ancora è da sapere che il ghiaggiuolo ha le barbe fatte a nodi come le canne, ineguali, piene di gobbi, che nelle loro estremità sono appuntati per gli occhi che vi son fatti dalla Natura per rinnovare le loro piante, e questi, staccati da quello si piantano di marzo per tutto aprile come i gigli, e se ne cava ancora a questo tempo, decimando loro ben la radice, ma in modo che non si guasti o offenda il proprio ceppo; ma si sterpano tutte all' intorno strappandole con mano e con ferro tagliente; e queste, prima monde sottilmente della lor buccia, e tagliate in lunghe fette sottili, si pongono un poco in macero nella liscia, e dipoi si seccano all' uggia, rivoltandole in su le tavole spesso; e secche s' infilzano in un filo, che l' una tocchi l' altra, e si pongono tra i panni lini e lani per dare a questi odore ed a quelli, e di più difendergli dalle tignole.

Fassi gran procaccio, delle barbe di ghiaggiuolo per le tinte, per le quali s' adopera secco, ed asciutto pure all' uggia disteso su per i tavolati, ma prima diligente e sottilmente si mondano. Conviene a questo effetto farne grand' imprese, piantandone per tutte le strade rasente gli orti, e riempiendone tutti gli scampoli della possessione, dove al tempo ch' e' fioriscono, fanno ancora bel vedere, e massimamente, mesticando i bianchi con gli azzurri, perchè

ancora di quelli se ne ritrova, e le barbe tanto dell' uno quanto dell' altro son buone per tignere; e per quest' effetto si cavano al fine della primavera, avvertendo di cavare le radici attorno alla radice principale, senza toccare o offendere punto quella; che così si manterrà la pianta per cinque o sei anni, dando moltiplicazione di barbe ogni anno. Ma in capo a quel tempo bisogna rinnovare tutta la pianta, e rifarne postime, e si può, mutandole luogo, ed anche in quel medesimo lato, rilavorando bene il terreno, il quale per lo più, come tutte quasi l' erbe, amano grasso, sebbene vengano anco nel magro, e nei poggi erti, ed in que' luoghi quasi dove non sia per fare, e non farà altro. Piantati, che sono, non ricercano cultura alcuna, solochè si tengano netti dall' erbe che gli possono soffocare. Le piante dei loro occhi sieno fresche e giovani, e si piantino a settembre, o veramente a primavera.

Il ghiaggiuolo ha il suo gambo diritto che s' alza al più un piede e mezzo, e da tutti i suoi pedali nella cima fa i fiori compartiti di pari l' uno dall' altro, nella vetta de' suoi rametti coi loro picciuoli, risplendenti e luccicanti, di varia sorta di colori mesticati alla foggia dell' Arco Celeste, e come quest' arco, che è un immagine d' una mal rappresentato sole, avendo ricevuta un concava nuvola fa falsa vista di varj colori, e cerulee, verdi, bigie, e purpuree lineazioni, guida e distende; così il Ghiaggiuolo con l' incavato fondo del suo fiore in una certa diversa maniera va ombreggiando l' Arcobaleno, nè più nè meno come una gocciola d' acqua ripercossa dai raggj del sole, con la splendente riflessione dell' aere, una certa rozza immagine del-

l'Arco celeste fa riverberare nel muro vicino gettandogli ora in qua, ora in là. Così le boccie di quel fiore nella lor concavità col vario scorso delle linee che vi sono di più colori, dà di sè una certa sembianza dell' Arcobaleno. Ingannansi coloro che nel circuito di tutto il fiore vanno ricercando così fatta varietà, perchè gli orli delle foglie rivolte han sempre il colore d'azzurro tinto in purpereo. Il decotto delle barbe del ghiaggiuolo rimediano ai difetti delle diarree per di sotto e sovvengono con l'aceto ai dolori del capo, mesticandovi dell' acqua rosata.

GAROFANI (i) sono salvatichi e domestichi; quelli piccolissimi e di poche foglie, nè senza odore. Nascono alla campagna, anzi in luoghi disabitati, ed inculti, in monti aspri, e fra le ginestre, tignamiche e roghi, e traspiantati nel domestico, cavati con il lor pane intero, e posti a solatìo in terra buona allignano. Ma non per questo diventano migliori, o più belli. I domestichi sono di tre fatte; di quelli che fanno le viole oltremodo grandi, tra i quali sono i Pisani per proprietà di quel paese di dove in altra parte trasposti ed ancora trasportati con i medesimi vasi loro, poco tempo durano in quella bontà e bellezza a talchè convien dire che la dia l' aere e 'l paese. Sonovi dei mezzani e de' piccoli sparuti, e questi ne fanno in copia. I colori più accetti sono de' rossi morati; sonovi de' bianchi, de' rossi, e di quelli che sono brizzolati, odoratissimi, e che, rappresentando quelli d'India, è opinione d'alcuni che così fatto odore sia loro stato dato dall' arte, avendo cacciato loro di quelli alla radice, o con avergli innestati con buchi fattivi a posta, e medesimamente

con piantargli, ripiantargli, e in traspiantargli più d'una volta, e che con far loro assai carezze sieno cresciuti, ed abbiano acquistata varietà di colori, e la grandezza e la forma delle foglie. Certa cosa è che alcuna di queste piante un anno ha fatto garofani bianchi, ed un altro rossi, e l'altro poi brizzolati; e di questi ancora sen' è fatta una spezie da per sè, come diversicava il colore nell' istesso suo natural color rosso, quanto più purpurato quando più rosso acceso, e quando un poco smorto e pendente in nericcio, più aperti e grandi, e più doppi e copiosi di foglie degli altri, quali sono i Pisani, i quali tengon la palma, e portano il vanto di questo fiore, che desidera oltremodo terreni grassissimi ed alletamati in luogo tiepido e a solatio; nei quali alla campagna a fatica campano l' invernata, coperti con letame fresco al piede, e turati con tavole dai lati, e capanna di sopra, in modo che ai tempi tristi sia per tutto chiuso bene, ed ai buoni ed al sole s'apra e s'alzi con facilità. Ma meglio assai e più sicuri si conservano in luoghi di terrazzi a mezzogiorno, in vasi di terra cotta portatili, e quanto saran maggiori, più vigorosa verrà la pianta che vi sia dentro, purchè sian pieni di terriccio buono, ed assai letame e grasso, seminando in cima qualche granello d' orzo, quale al primo nodeggiare si svêglie riseminandovene dell' altro, e così tuttavia seguendo a fare dar loro frescura e giovamento.

I vasi, come 'l Sol volta là dove stanno, si riportino dove egli batte: ed a' cattivi tempi e d'inverno si tengano nelle stanze di casa, e massimamente nelle cantine e stalle, e dove si faccia di continuo il fuoco, perchè così governandogli ne

faranno ancora a inverno, massimamente spuntando di primavera dove si vede che voglian gonfiare le sue boccie, ed adacquinsi degli otto dì un tratto, e con acqua tiepida e vin bianco. Si possono far nascer di seme, che è quella boccetta soda ch' egli hanno di dentro alle foglie del fiore, le quali vi stanno su attaccate, ed è fatto maturo quando quelle si staccano agevolmente, crivellando la terra minutissimamente in quei vasi, e seminandovelo dentro di modo che a fatica sia ricoperto, di maggio, cavandolo al sereno, e tenendolo al sole mentrechè è poco alto, o che s' abbassa, spruzzando sopra dell' acqua leggermente, tantochè si mantenga fresco. Poi nati si traspiantano un per vaso alti mezzo palmo. Ma più sicuro e facile è nel principio dell'autunno al fin di settembre, o al cominciamento d'ottobre spartire al lor calcio de' talli, ed attorti ed arroncigliati con destrezza fare un pertuso nel mezzo del vaso ripieno di terriccio buono, gettandovi dentro sette o otto granelli d'orzo, poi ficcarvi il tallo che vada in giù un sommesso, e sia con le mani stivata ben intorno, o ben calcata la terra, e ( se vada asciutto ) adacquarlo: di questa maniera si mantengono quattro o cinque anni. Poi invecchia la pianta, a talchè conviene tuttavia rinnovargli; e si mantiene con zapparla spesso d'intorno, e rinfrescarle la terra al piede, concimandolo di letame macero di colombina ben disfatta, e con questa cura e vezzi custodendolo, e talora ritrapiantandolo muterà colori, ed una pianta medesima sola farà delle rosse, nere e bianche.

Le foglie de' garofani cavati della lor guaina e

posti in un vaso di vetro turato al sole, rivoltandovegli dentro tanto ch' elle si secchino, conservano l'odore per compartirlo a tutte quelle cose, fra le quali s' inframmetteranno, e massime in su l'aceto. Ma le foglie stillate di questo fiore non ritengono cosa che sia del lor natural sito odorato: ben quest' acqua bevuta con il latte aumenta le forze di Venere. Racchiudendo le boccie de' garofani in un bucciòlo di canna, lo ritarderà all' aprire, e conservandole in un bucciòlo stretto che ve le sigilli appunto, le conserverà ad aprirsi in più largo, ponendole di mezzo verno. E nei medesimi bucciòli di canna pieni d'acqua, postivi dentro i garofani, si manterranno per trasportargli con essi nei paesi più lontani. Deesene fare impresa nelle prode degli orti che sien bene a pendìo a prendere il sole, e vi si posson le piante disporre in piana terra lontane un braccio e mezzo l' una dall' altra, lavorandole e procurandole, come s'è detto di quelle che sono allogate nei vasi; ma bisogna con tavolato di sopra, o coperta grossa di covoni di paglia, raddopiati l' un sopra l'altro, difenderle dal freddo, accomodando la coperta in modo, che nel tempo dell' inverno aprendo dalla parte dinanzi possan dentro ricevere il sole: il che verrà meglio nei testi e nelle loggie.

GINESTRA (la) produce i rami d' erba, e per questo tanto atti a legare; i fiori in vetta d' essi, gialli, allegri, schiacciati, ed il seme in certi baccelletti simili alle lenti. Tanto sono i fiori cari alle api, che ne godono avendogli d' intorno, e strofinando con la ginestra trita pesta l' entrate delle api, le rattiene dentro volentieri che non si fug-

gano. Stanno ben piantate attorno alle vigne per aver vicine e più comode le lor legature, legando elleno così gentilmente, che non offendono quello che da esse è legato. E perchè le vogliono esser piantate nel divelto, ed amano il terreno che non sia grasso, che è quello che tutte le sorte delle viti fastidiscono, stando volentieri in terra magra, e quasi per altro sterile, e lo comporta asciutto e secco fuor di modo. Seminansi col suo seme, raccolto fatto a settembre, e si semini in terreno trito, minuto, poco ricoperto. Cresciuto d' un anno si trapianti all'ottobre, dipoi si tagli a terra ogni anno e si poti a tronconi. E di questa maniera darà continue vinciglie. Trapiantansi ancora svelte con le barbe dai luoghi alpestri ove le fanno, con molta della lor terra al piede, e piante giovani, trasponendole in buone fosse, buche o divelto. Ne sono di più sorte, ma la liscia e morbida ordinaria per legare, e fare assai fiori è la meglio, ed i suoi fiori stillati rischiarano e mantengono morbide le carni.

Fu ritrovata (ho inteso) una Ginestra nell' Alpi, di fior bianco, la quale il Signor di quel paese fe' con diligenza trasporre nel giardino suo, ove tornò subito a farlo giallo. Seminansi ancora le Ginestre comodamente in Calen di marzo, e prima che abbian finiti due anni, si trapiantano tanto vicino l'un piede all' altro, che cresciuta si tocchi, dilettandosi questa pianta d' essere inieme, ed accosto il più si può. Si possono ancora variare i colori con fiori che li sterpi producono, come la rosa e il gelsomino; e perchè il fiore della Ginestra è il più giallo, se vorremo assomigliarlo alla rosa ed al gelsomino (non si potendo accompagnare per via di

marza, o d' infogliamento, cioè a occhio) pianteremo la rosa accanto alla ginestra, e la trapianteremo con quella terra, con la quale ha fatto le radici, avvegnachè si allignano meglio, e più sicure vanno innanzi nel seno della madre che in quello della matrigna. Ancora con una trivella franzese si può bucare la pianta, con innestarvi il rosajo vicino; fatto passare per quel pertuso, e rammarginato, si taglia rasente, e farà l' effetto di prendere il suo colore la rosa, e di questo modo (scrivono) è stato fatt' essere il Gelsomino giallo. Più appresso non è mancato chi m' afferma, aver veduta in Milano una pianta di Ginestra, insitatovi sopra a marza un Gelsomino, e potersi fare ancora a occhio, tanto de' naturali, quanto de' Catalognesi. Scrive Plinio, l'Asia produr ginestre che, macerate per dieci dì nell'acqua e dipoi gramolate, scotolate e filate, servono a far reti molto durabili nell'acqua per prendere i pesci; e delle naturali, macerate ed acconcie così, si posson far tele grosse, buone per sacca. Certa cosa è che io ho veduto un drappo come taffettà grossetto, fatto d'un'erba d'India, che tessuta senz'altro la conduce.

GIGLIO (il) è di quattro sorte: il primo col fior bianco fiorisce di primavera; il secondo un po' più tardi quando il Narcisso; il terzo di estate, il quarto alle prime acque che vengono nell'autunno. Trovansi de' giglj rossi differenti dai porporini, che sono quelli che hanno i calici erbacei; gli altri come i bianchi, ed i porporini si creano coll'arte ancora. Si pigliano dieci o dodici capi di giglj, legati insieme quando hanno sfiorito, e s'appiccano al fumo; e quivi gettan fuora la radice, e cipol-

lette, e quando s'avvicina il tempo del porgli, che ha da esser di febbrajo o di marzo, prima si pongano in macero nella feccia del vino nero, tantochè contraggano quel colore avvinato, d'onde nasceranno i fiori porporini; accanto a questo si piantano, siccome tutti s'hanno a piantare, in terra grassa di febbrajo; e tutti s'hanno a piantar con le loro cipolle staccate dai vecchj giglj; che perchè facciano i fiori in variato tempo, parte se ne hanno a piantare in un solco, fondo un sommesso, altri di otto, altri di dodici. ed altri di quindici; così faranno i fiori in varj giorni l'un dopo l'altro. E tanto si può fare con tale esperienza a molti altri fiori, distinguendo le sorte, e ricoprendo bene i solchi con terra minuta e trita bene. A questo tempo di febbrajo i vecchj che son piantati, s'hanno a sarchiare, ma con tanta diligenza che non si offendano gli occhi delle cipollette che son lor nuove attorno, e massimamente ai bianchi, che talora ne nùtricano in un ceppo cinquanta.

I fiori del Giglio si coglieranno in sul gambo, serrandogli in un vaso ben chiuso, con pece sotto e sopra impiastrando che non vi penetri aere nè acqua, quando han cresciuta la boccia, e sian per aprirla; il che fatto, li porrai subito al sole, o staccati col gambo e posti nell'acqua. Tura le corteccie delle cipolle, ponendo del cinabrese, e così piantandole farai il Giglio rosso. Ma conviene avvertire nel mettervi del cinabrese assai, che non si offenda punto la cipolla; ed è cosa di miracolo che così tignendosi di qualche colore, quello che nasce lo rappresenti. Si raccoglierà nel mese di luglio la sua cipolla, che comincerà a sec-

carsi. Affinchè i Giglj sian sempre in quella medesima stagione, nella quale tu gli hai nascosti e colti, farai così: Quando egli hanno le bocce chiuse e gonfie, innanzi che le aprano, spiccagli, e coprigli con le canne ben suggellate insieme che non sfiatino; nascondigli, o serbagli così aprendoli poi quando vuoi servirtene. Ancora farai fare un vaso di quercia, il quale empirai di fiori avanti ch'e' sieno aperti in luogo dove spesso possano avere (siccome si dilettano) il sole. Fa che il vaso stia ben coperto che non possa spirare, imperciò fa d'impeciarlo perchè non vi possa penetrare nè anche l'acqua, e mettilo al fondo di un pozzo, o cisterna, o vero sotto un fiume d'acqua corrente perchè non si putrefacciano, che quivi si conserveranno verdi; e quando vuoi che fioriscano ficca il piede del fiore in una mela, o pur bagnalo con aceto mostrandolo al sole. I Giglj bianchi si seminano in tutti i modi che si seminan le rose, ed oltre a ciò nascono seminando le lacrime che ne distillano, come l'Ipposelino. Ritrovansi ancora Giglj purpurei con due gambe, o radice più carnosa, e di maggior capo, ma sola, e chiamansi Narcissi.

È stato ancora ritrovato il modo d'insitargli (dice il Mattiuolo) per maraviglioso ingegno degli uomini; ma conviene usar maggior diligenza che a' Gelsomini, insitandogli al medesimo modo ed a marza, ed a occhio dell'altre sorte di Giglj che si ritrovano. È grave odore quello del fior del Giglio, ed offende assai la testa; contuttociò l'olio che si cava d'esso digerisce e mollifica senza mordicare, e però è convenientissimo alla durezza della matrice, e le radici del Giglio, e le frondi trite

per sè sole disseccano, astergono, e digeriscono moderatamente; e le sue barbe spolverizzate, e bente col vino e vagliono contro ai morsi de' serpenti, e contro al veleno de' funghi; e cotte con grasso, e con olio, e poste sopra lo scottato fanno rimettere i peli, e giovano eziandio poste sopra i nervi offesi.

Il Giglio delle Convalli, detto Efemito, nasce nei luoghi ombrosi delle selve. Trapiantasi col suo pane ove non batta il sole, e sia buono il terreno: in questi lati vive, fiorisce, rende buono odore, ed è bello a vedere.

GROGO (il) o GROTROGO è di due fatte, salvatico e domestico, e questo è quello che si chiama Zafferano, del quale ne è del salvatico ancora. Il Grogo nasce di seme, e si semina in luoghi grassi di primavera, e fa bene intorno ai divelti fatti di nuovo, senza danno delle viti che poste vi sono; e rasente i poponaj sugli orli di essi, ed in su i ciglioni delle fosse che sono dai lati de' seminati. Raccogliesi il suo fiore di man in mano che si vede esser fatto e colorito, che è quando da per sè comincia a cadere. Ponsi in luogo asciutto, e sparso su tavole per asciugarlo; dipoi, disumidito, si conserva, e fa offizio su le vivande in cambio di zafferano, postovene sopra in quantità più del doppio.

GUADO (il) domestico somiglia nelle fronde la piantaggine un po' più grossa; il salvatico ha le foglie somiglianti a quelle della lattuga. Scrive Giulio Cesare che i Brettoni si tignevano i corpi con quest'erba per apparir più tremendi e paurosi ai loro nemici. Vuole la terra quale il grano, ma spoppa fortemente il terreno, e lo smagrisce, ma

di sua natura l'ama risoluta, grassa, e ben divelta piuttosto con la zappa o vanga che con l'aratro. Roncasi nato di poco. e più d'una volta con diligenza: si sementa d'aprile, e per osservazione del volgo come la canapa nella Settimana Santa. Al quinto solco, che tanto è a dire alla quinta aratura della terra grossa rivoltandola, gettano il seme ricoprendolo modestamente. Quando sarà cresciuto un quarto di braccio non si lascia fiorire, ma con un ferro fatto per questo, lo ritagliano rasente la vetta della radice in sommo alla terra: lavasi, e si porta alla mola; ed al rimasto nel campo sin alla terza e quarta volta s'egli fa quest'atto, dipoi si lascia a seme. Quest'erba verde si caccia sotto le ruote trusatili, che sono le macine da pestare, per cavarne il succhio, e la schiuma che ella fa; dipoi se ne fanno palle o pastelli, raggrovigliandogli insieme, e si pongono sopra tavole a seccare. Fassene grande impresa per i tintori di panni, sendochè quest'erba gli riduce atti a prender dipoi ogni colore. Ma si dee osservare in questo la regola del lino, che dove non se ne speri, e non profitti assai, non è da farne incetta. Vuole i luoghi larghi, aperti, e pieni d'aere senza intoppo d'arbori, e fuor di tutte l'ombre; e non avendo terra che sia ben grassa, non è da impacciarsene, perchè il letame macero postovi ancora copiosissimamente non gli basterebbe. È di gran guadagno, e dove si conosca ch'e' sia per venir bene, non è da trascurarlo.

GICHERO (il) detto Aro, nasce abbondantissimamente nel contado di Gorizia, ed in Italia per tutto, e massime in Toscana ne' campi, nelle

vigne, nelle fosse, rasente le macchie, e nelle maremme di Siena. Trapiantato, vive per tutto, e fa il suo frutto pieno di coccole rosse in sur un fusto cipressato, ed è tenuto cibo per le serpi. Cavansi le sue radici l'estate, e monde, e tenute bene in molle, dipoi rasciutte all'aere si pestano nel mortaio di pietra, e si spremono dentro a un pannolino con le mani forzate, o a strettoio piccolo, e il sugo che n'esce, mescolato con acqua e senza, si pone in un vaso al sole, cala in fondo, e si rappiglia insieme e resta nel fondo del vaso come una focaccia. Questo spessamente è bianchissimo, e serve per amido ai pannilini sottili. È vero che li consuma e rode, ma è candido fuor di modo, vantaggiando in questo tutti gli altri amidi. Questa mestura, oltre a rendere come nevi i pannilini, e le rense, e bissi, fa alle donne la carne lucida e splendente, e bianca, e pulita fuor di modo. La radice dell'Aro si mangia come le rape monda e cotta, e gettata via la prima cocitura, e subito ribollita in altr' acqua.

GIUNCO (il), se sia nell' orto alcun luogo stagnante o fossa che rattenga l'acqua, a cagione di legar l' erbe o altro, vi si potrà piantare, cavando la sua capassa intera o mezza con tutte le barbe e terra motosa dei luoghi pantanosi ed umidi dove naturalmente nasce; e tanto farà nel domestico, nascendo da per sè senz' altra cura nei luoghi dove l'acqua stia ferma, e tanto si appiccherà il rotondo grosso come il sottile, e il triangolare. Nè è d'una sorta che fa il seme, ed un' altra che è sterile: quello del seme lo genera rotondo e nero, e questo fa il gambo più grosso degli altri, il cui midollo è

buono a far ripieno ai mazzocchj, e, mutandolo spesso, è buono altresì quanto i crini de' cavalli a riempire i cuscinetti da cavalcare. Dovunque nascono da per sè i giunchi: si tiene che abbia ad esser sotto copia d' acqua. I soldati d' Alessandro Magno che navigaron nell' Indie, affermarono di aver veduti de' giunchi di pietra, ma piuttosto è da credere petrificati, dacchè scrivono che chi li vedde non li potè discernere dai veri giunchi, dei quali si fanno canapi buoni a star nell' acqua più che la canapa, ed a questo son buoni i minutissimi e sottilissimi, i quali fanno nei luoghi pantanosi di Spagna. Il seme del giunco abbrustolato e spolverizzato e beuto ferma il flusso, e così fanno i giunchi fritti.

Il Giunco odorato (che così volgare ed ordinariamente s' addomanda) ha le foglie taglienti simili a quelle del Ghiaggiuolo, ma tre quarti men larghe: s' alligna in ogni terreno ancorchè umido non sia: viene di paese straniero, comechè in Arabia nasca tanto frequente che del suo fiore se ne pascano infiniti cammelli oltremodo di quelli appetitosi; produce giunchi larghi a coltelli, e sono colorati come molti credono. È buono all' uso di medicina, movendo l'orina, e rompe il vento. Convien piantarlo sbarbato con tutte le sue barbe e semi. Affermano molti, quello che ha le foglie taglienti essere il calamo, ed il giunco odorato essere la giunchiglia di Spagna, che fa fiore bello e di buon odore. Trovansi di questi fiori di marzo e d'aprile: la sua pianta è alta da terra poco più d' un braccio, e fa certe verghe come giunchi nostrali, di grossezza simili, e di color verde. Fiorisce in cima del

suo giunco, ed ogni suo fiore ha sei foglie gialle piccole, e nel mezzo delle dette foglie vi si vede un cerchietto giallo piccolo, intero, con quattro campanelle per entro piccole e giallicce: il gambo del fiore è giallo-chiaro, e nel fine, ove egli si lega al fiore, fa un bottone verde. Questo fiore, colto, si mantiene molti dì posto in fresco nell'acqua, ove si dee avere avvertenza che tutti i fiori che gli nascono di marzo, o di tempo freddo l'invernata, si mantengono colti più tempo che non fanno l'estate; e ciò può servire per regola generale. Pongonsi le piante di detto fiore in vasi che sien grandi, o in orticini ben lavorati, in buon terreno, gentile, concimato del mese di settembre, ottobre e novembre. Pongonsi ancora detti cipollini, che provano meglio ponendogli quattro diti a fondo in terreno tritto, ben mesticato di letame. Chi vuol questi cipollini gli convien seminargli del mese di marzo e d'aprile in vasi grandi ripieni di buon terriccio, e se vada la stagione asciutta e secca, adacquandogli, e si seminano come i cavoli, e le radici, tenendogli (nati che sono) netti dall' erbe cattive. Questi poi, in capo a due anni, si possono traspiantare dove più piaccia averne, pochi o assai.

HEMARO, (l') è un frutice dell'altezza del Citiso, e molti tengono che sia il citiso salvatico, somigliandolo alquanto nella foglia, la quale ha più rada come i rami, e di colore più verde. Ne nasce quasi in ogni bosco sotto i cerri e quercie: serve al pascer delle capre e pecore, ed ancora se ne ciba il grosso bestiame. Trapiantasi con il suo pane di terra.

HEMEROCALLE (l') è di foglia e gambo somigliante al giglio ordinario, di color d'erba come il

porro. Fa tre fiori, e sin in quattro (per ciascheduna boccia uno) fatti a modo di quello del giglio, ma minori assai, e per di dentro con tanto artifizio della Natura, che non si vede altro fiore, che a rappresentarlo con l'artifizio bisognasse maggiore ingegno. Non dura molto il suo fiore, che ha un suavissimo odore, ed aprendosi si va mutando in color molto pallido. Trovasi nelle aperture delle campagne, e vien da cipolla, e si pianta di settembre, o alla primavera in terreno grasso ben lavorato.

HALIMO (l') è somigliante al Ramno, senza spine, e le foglie sue sono simili a quelle dell'ulivo, un poco più larghe: nasce nelle siepi, e verso quelle delle maremme suol essere assai frequente; la sua foglia, cotta come l'altre erbe, è buona a mangiare. N'è del salvatico, e quello che è un poco più domestico, svegliesi colle radici dai luoghi alpestri e montuosi dove egli fa, e con molta terra ai piedi si traspianta nel domestico.

HIACINTO (l') nasce ordinariamente nei campi per tutte le contradè tra le biade, con frondi e radici cipolline, con gambo alto una spanna, sottile, liscio e verde di colore. Fiorisce alla fine di marzo e nel principio d'aprile quando fioriscono le viole primaticce. Produce la chioma da mezzo il fusto in su tutta piena di porporeggianti fiori, che nel maturarsi s'inchinano a terra, e duranvi suso assai tempo avantichè disfioriscano. In Toscana si chiamano Cipolle canine, e salvatiche: i Latini le domandano Vaccinie. Trovansene ancora di quelli che fanno il fiore bianco, fatto alla medesima foggia di quelli che lo fanno azzurro. Piantasi di febbraio con le cipolle in terra grassa, e si tien netto dall'erbe.

Ama non solo grassissima terra, ma che sia grandemente letamata: la troppa acqua l'infradicia quando è sotterra, per il che conviene avvertire d'averla ben legata stretta, perchè l'acqua non possa penetrare al mezzo del suo grumolo; e similmente porla affatto a giacere, ma in modo che la sua radice non si sbarbi affatto. Resiste al freddo non solo, ma al ghiaccio, e nel gelo si fa migliore e rintenerisce. Quanto è piccola da trapiantare, taglinsi le foglie a mezzo, e se le spunti la radica, che farà maggior prova, attaccandosi meglio. E desiderando d'averla imbiancata presto, si ponga a imbiancare legata, come s'è detto, ma sbarbata affatto sotto il letame crudo. Ancora quando pur ell'è legata, se le ponga sopra una pentola, o altro vaso capovolto, sì che la radice succi ed attragga il nutrimento: di questa maniera piglierà bianchezza e tenerezza grandissima, e se così si ripongano i radicchj, lasceranno l'amaro. Ancora si farà bianca questa come il radicchio, se prima per quattro dì avanti sarà stata sparsa l'aia d'arena ed annaffiata. Se ne trova della tagliuzzata, crespa, ricciutta, che è buona cotta; l'altra è bianca e verde. È rinfrescativa l'Endivia assai.

**LATTUGA** (la) è principalmente di tre sorte fuor della salvatica che è di due: la *la Cappina* che ammazza, gettata sopra l'acqua, i pesci di mare; ed un'altra, detta *Esopon*, che nasce alla campagna; una che ha il torso molto grosso, e le foglie strettissime e corte, che s'allarga assai con esse, ed un'altra, che fa il cesto rotondo come il Cavol cappuccio, e perciò detta *Cappuccina*, chiudendosi ed assodandosi come quello; e la terza di Spagna

che ha le foglie grandi e lunghe, aperte e sparse, che dilatandosi ed allungandosi crescono assai. Nè è ancora d' una sorta, che fa le foglie cresposissime ed intagliuzzate, molto raccolte, con le costole assai più grosse dell'altre. Ed una sorta ne è che a tutte le sue foglie ha una parte che tira in rossigno con il cesto assai chiuso, sodo e serrato, la quale si semina di febbraio, come un'altra sorta che nè è con le foglie incartocciate, minute, bianche alquanto più d'ogni altra, che si semina di marzo. Nè è di Cipri; che ha la foglia tenerissima, pendente di bianco in rossigno, che sta bene seminata d'aprile. E quelle che sono piu tenere e dolci, sono le più delicate e migliori a mangiare, e che convien seminarle dopo l'inverno, come quella di Spagna, che ha la foglia lunga e larga, tesa in foggia d'indivia e di cesto verde che tira in nero, e le foglie son molto rosse e molto crespe; le quali ancora acconciamente si seminano l' autunno per servirsene all' inverno. Tengono in Toscana la palma le Pratesi, tenere, di serrate, e gran coste, e se ne semina e trapianta d'ogni mese per averne tutto l'anno, e l'estate l'adacquano con l'acqua di fiume corrente, che dà loro tutta quella grazia.

Gli antichi ebbero in pregio la ceciliana, la betica, e la laconica, la cipriotta, e la cappadoca, e di Cicilia. e soprattutto la greca, che tutte conviene che siano di sorta uguale, e simili alle nostre. Assettinsi adunque l'aie ben lavorate di terra minuta e grassa, fornita di letame fradicio di colombi, o di sterco umano, digestito all'aere, stemperato con l'acqua, e mesticato con letame disfatto di paglia stata sotto a'cavalli. E volendo seminarla

per trapiantare d'inverno, seminisi al fin d'agosto o al principio di settembre; e cresciuta di cinque, o sei foglie, bagnando prima il terreno bene, e lasciato poi suzzare, quando va gran seccore, si sbarbino, e, spuntata la cima della barba, s'impiastri il rimanente di letame di vacca, pecora, o capra distemperato, e col piòlo in costa de' solchi diritti si trapiantano nelle prode degli orti poste a solatìo, ovvero in arginetti fatti a posta nel piano, volti al sole, l' un dopo l'altro, alti da terra un mezzo braccio, ponendola nella loro schiena; e l'une e l'altre si cuoprono di paglione alle prime brinate. È buono a ciò ancora il letame crudo di cavallo, dando loro questo medesimo marcio al piede, e non si scuopra prima che quando si conosce una seguenza di giorni tiepidi assolati, ed allora si sarchiano: sopraggiugnendo il freddo, al medesimo modo si ricuoprono, e sieno sempre piantate in terreno grasso, umido, letamato bene. Con questo aiuto di diligenza verranno innanzi i cesti grandi e belli di mezzo inverno; e più larga si farà se vi si ponga rara, o quando comincia a fare il grumolo, leggermente decimandolo, vi si porrà sopra una lastra, una zolla, o un coccio.

Per aver a servirsene l'estate seminisi di primavera in quelle aie; dipoi si trapianti per tutto dove possa agevolmente adacquarsi; chè altro non vuole, e questo ogni dì, e pongasi più rada di quelle dell' inverno quattro diti, perchè si possa senza offesa sarchiare, e ben lavorare intorno al gambo, che è cagione che ella non tallisca a far la sementa, la quale, se pur mostrerà di voler fare, avvertiscasi da piccola se sia disposta a ciò, e tra-

piantisi di nuovo quella istessa; che ciò le leverà quella messa, facendola stare indietro. E volendo averne in più mesi dell'estate, in questa maniera conviene averne preparate da seminare e trapiantare in più tempi, e così d'inverno, cioè seminarne e trapiantarne di mese in mese. S'ovvierà ancora al suo tallire se quando è piccola se le ponga una lastra nel mezzo che l'aggravi, e s'allargherà, come s'è detto, facendo più ampio il cesto. Ancora si può fiaccare ben basso il tallo, e porre nel mezzo del cesto una pietretta che calchi arrivando a quella rottura; e ciò opererà meglio nelle bianche e tenere che nell'altre, pigliando o anici, o finocchio, o altro seme di gagliardo odore, e diligentemente spartendolo, e congiungendovi dentro il seme della lattuga, e poi a un per uno impiastrandogli col letame di capra in modo che resti in mezzo il seme così acconcio, ed adacquando poi destramente, seminata che così sia, perchè non si sfaccia e non se gli lievi l'odore, sinchè sia nato e cresciuto da trapiantarsi; il che si farà quando avrà cinque o sei foglie come l'altre, e rappresenterà l'istesso odore. Ancora, sbarbando la lattuga un po' grandicella, e levate le foglie più basse, e quivi vicino nel gambo fra terra forando, e mettendo di tutti quelli semi odoriferi, eccettochè del rafano, dipoi impiastrando bene la ferita, con letame marcio si pianti, e si conseguirà il medesimo. Ancora saprà di cedro, mettendole attorno del suo seme, quando la si semina. Resterà piana a terra, nè farà il tallo, anzi poi si chiuderà, e si farà soda rotondandosi, se, trasposta ch'ella sia alta quattro diti, si scalzerà bene attorno la radice, e si riempierà in cer-

chio di fresca bovina, e fattole da ogni banda un arginato che rattenga l'acqua, se ne sazierà. Più tenere e più bianche si faranno se di qualche di innanzi che elle si abbiano a cogliere, si legheranno le foglie, o, senza legarle, si terranno di fresca arena ricoperte. Diligentemente con un aguzzo ferretto, votando un cacherello di capra o pecora intiero, e non punto manomesso (e si può fare con la lesina) e commettendovi dentro un granello di bassilico, di rucchetta, di nasturzio, d'appio, di prezzemolo e di radice, l'appio e queste ponteranno nella barba, uscendo fuore in sommo con l'altre la lattuga, e rattenendo ciascheduna il suo sapore e la foggia. Altri pongono insieme scavati tre o quattro cacherelli di capra o pecora, entrovi i sopraddetti semi, e tutti cacciati in un pannolino sottile, debole, con questo gli seminano, seguendo poi d'accarezzargli.

Alcuni altri sbarbano la lattuga grandicella, e strappate le foglie rasente la radice, e fatti certi pertusi dentro a essa da ogni banda delle strappature, vi ficcano dentro que' semi, eccetto l'appio, e la radice, facendo questi buchi con la cima d'un punteruolo, e impiastrandovi bene attorno del letame fradicio. Così ripiantata, sì che venga ricoperta sin alle foglie lasciatele, farà il medesimo effetto più facilmente. Se talora, avendo piantate le lattughe, s'induriranno per difetto del luogo, trapiantinsi di quivi (allorchè ciò si conosce) in altra parte, e diventeranno tenere e candide agevolmente, legando dentro alle foglie di mezzo dell'arena fresca di fiume. Aristosseno Cireneo le lattughe nate nel suo orto annaffiava la sera con vin

melato, tantochè elle bene l' inzuppasserò, per vender poi la mattina le schiacciate di quelle foglie dolci, affermando che la terra prodotte le avea. La lattuga di Spagna, che ha quelle foglie lunghe, si fascia di paglia quando è cresciuta quanto ha a crescere, e poi si lega e si ricuopre con la terra; e così si fa bianca, come ancora ricoprendola d'arena schietta senz' altro. Ed ogni sorta di lattuga adacquata con il latte, diventa morbida, tenera e bianca. Ha virtù la lattuga di grandemente refrigerare, imperciò è convenientissimo cibo l' estate; ma continuamente usata ammortisce la materia, e l' appetito di Venere. Per il che Fubolo (scrive il Ruellio) acremente sgridava la sua moglie, perchè aveva poste delle lattughe in tavola. Il torso della lattuga apporta molto nutrimento, giovano le foglie allo stomaco, e muovono il ventre, massimamente condite con aceto ed olio di mandorle dolci. Le lattughe tenere levan la nausea dello stomaco, generano appetito, e conciliano il sonno.

Facevan gli antichi della lattuga questa conditura: I torsi di essa, mondi e netti da imo a sommo, tanto quanto tengon le foglie, insalavano in un vaso ponendo l'un suolo sopra l' altro, ed inframmettendovi il sale, e lasciandovelo stare per un dì e per una notte tantochè mandasser fuora la salamoia; dipoi, levata questa, gli distendevano su i graticcj di ginestra, vitalba, salice, vimini, o giunchi, tanto che asciugassero; dipoi, fatti certi mazzetti, ne riempievano un vaso invetriato, fra essi ponendo assai anici secchi, e finocchio. Dipoi, fatta una salamoia di due terzi d' aceto, ed un terzo d' acqua e sale, ve ne versavano dentro tanto, che stesser

sotto tutti i ricoperti con aggiungervi una salsa di finocchio pesto, e soprattutto con fare che il liquore stesse a galla per tutto in bocca del vaso, nettando i vasi di fuore, e pulendogli con una spugna. Columella insegna che si faccia con essi una mestura di porri, e ruta, intrapponendovi fagiuoli verdi, i quali conviene prima aver tenuti in macero in buona salamoia: poi, asciutti con i torsi della lattuga composti in vaso invetriato, conservargli. Condiscesi ancora la lattuga con l'olio, col greco, e con l'aceto. Galeno da giovine patendo assai di collere gialle sulla bocca dello stomaco, per reprimere quel fastidio del ritornare in su' mangiava della lattuga, dipoi invecchiato mangiavala volentieri per dormire, e per questo effetto la mangiava la sera, e ne sentì gran giovamento, e fu del mangiar lattuga tanto vago, che mentre potè la mangiò cruda, e dipoi sempre cotta. E questa nutrisce più copiosamente, sparsovi sopra dello zucchero in quantità. Affermano che se alcuno, sendo di giugno, gusti lattuga assai, non abbia poi ( beendo superfluamente ) a sentire ubriachezza. La lattuga dalla copia del lattificcio, di che ella abbonda, genera molto latte alle balie. Giovano le lattughe assai a coloro che hanno lo stomaco caldo; così, per contrario. Nei paesi freddi, ove non è comodità di poter seminarne di mese in mese per averne tutto l'anno si partiscono i cesti in quattro parti, e levatene le foglie da piè più fiacche si cacciano in vasi invetriati dentro alla salamoia; dipoi, quando si vuol mangiare, con acqua calda si manda via la salamoia, e rasciutti si condiscono al solito in insalata. I torsi della lattuga, conditi con assai zucchero candito,

fanno una conditura salutare, e massimamente a levar via la sete.

LIQUIRIZIA (la) (Regolizia, Glicirizza, o Radice dolce, così chiamata dalla sua barba di sapor dolce smaccato) ha le foglie simili al Lentisco, o in su quel garbo, ma più sottili e larghe. Cresce alto un braccio e mezzo sin in due. Nasce abbondantemente in Puglia per tutta la schiena del Monte Gargano. Ottima è quella di Ponto e di Cilicia. È buono cor la sua barba nell'andar sotto le Vergilie. La barba della liquirizia ristucca assai; ed è di quelle cose che con poco mangiarne mandan via la fame e la sete, onde gli Sciti si contentano di satollarsi d'essa per dieci o dodici dì, anzi ne vivono di continuo. Nasce intorno alla Palude Meotide frequentemente; ma gli Sciti, più che di liquirizia, menan la vita di cacio fatto di latte di cavalle, detto Ippica; onde scrivono che Zoroastro visse con mangiar solamente cacio ne' deserti vent'anni, così acconcio che non invietava; come Sesostri di latte solo e non d'altro visse tutto il tempo della sua vita. È la liquirizia ottima alla tossa, e del tutto idonea ad allargare il petto. Desidera terra ben disciolta, e vien meglio ancora nella sabbia, ove ella fa molte radici, e da quelle ringenera le sue piante, le quali con esse cavate si traspongono all'ottobre, e la pianta cresciuta si piega a terra, e dalle barbe ch'ella fa, ricoperta qui, eccita nuovo pollone. Cavansi le barbe ch'ell'ha attorno alla madornale, e questa sola la mantien viva, ricreandone sempre attorno a sè quantità. Puossi piantare per ispalliera non molto alta, e convien porla fonda e fuor di questo ben intrec-

ciarla insieme: conservasi in luogo fresco ed asciutto colta di settembre.

LIGUSTRO (il) cresce nelle spine con le foglie simili alla mortella femmina, o all' ulivo, ma alquanto più larghe. Manda prima fuora il fior bianco, e di buon odore e bello, dipoi le coccole, prima verdi, e poich' elle son maturate, nere. Essendo caduto il fiore, del quale si fa ottima tintura nera, si può convenevolmente traspiantare, ma desidera luoghi caldissimi come in Cipri, in Egitto ed Ascalona. Bisogna aver del suo seme stagionato, e nascerà come il Cipresso.

LEVISTICO (il), detto Ligustico e Rovistico, nasce salvatico nelle Alpi o luoghi salvatichi ed alti, e per le folte macchie ed alla campagna. Ha in quei luoghi alpestri del salvatico; trasposto nei luoghi domestichi diviene più gentil pianta, e più amorevole. Ama terreno grasso, sebben per tutto s' appicca; e il suo seme, seminato con diligenza al fin di marzo e d' aprile, nasce e viene innanzi traspiantato grandicello, ma meglio è cavarlo con le barbe, e prender di esso dove si trova fatto a cespuglio, o veramente tutto il cespuglio insieme, e metterlo dove ha a stare, che è nelle Ragnaje, o per farne siepj, le quali riduconsi a sesto, obbedendo alle forbici, e serran bene insieme. Fa fiore bianco odorato, e stillato, n' esce similmente acqua con odore.

Il Levistico di Levante ha la foglia maggiore, ed è più liscia la sua buccia, e cresce più alto. Fa i fiori molto primaticci e grandi, fioccuti, di color bianco in pagonazzo, che durano pochissimo, come anco in su l' arbore. Non fa buon seme perchè svanisce; e si trapianta spiccando delle messe che fa senza numero dalle sue radici.

LUPPOLO (il) (Base marina, Lupo, Salictario) nasce ancor esso fra le spine e siepi, e sopra quelle si fortifica ed aggroviglia. Si pianta a magliuoli come la vite, d' autunno; e se il freddo o ghiaccio dia impedimento, di marzo. I sarmenti si tagliano dalle radici mal trattate in terra, e si cacciano in terren grasso con buon letame quasi in monticelli arginati, e così riposte si lasciano nel verno nei lati freddi. Di primavera se gli scalza la terra sopra con la marretta, non col marrone, e se gli ammonta attorno, nettandola dall' erbe inutili, e dagli sterpi che potessino offenderlo. D' intorno a maggio si ficcano i pali, a cui s' avvolge tutta la messa che egli fa sopra: il fiore s' ha a tagliare d' agosto al fine, o di settembre al principio. Si colgono i suoi fiori per temperare la cervogia. Fatta questa prima ricolta, i luppoli si tagliano fra le due terre, e si lascian fra la terra un po' ricoperti, coltivandogli come s' è detto. Ancora le sue cime tenere e messe si colgono da principio della primavera, poi si condiscono a serbar nell' aceto, ed anco, colte e cotte come gli asparagi, sono buone ed in minestra, ed in torte. Giova a provocar l'orina, e mollifica le rene, e bevuta nel siero leva le flemme nocentissime dello stomaco. Nella doglia del capo, che s' assida nel mezzo di esso, vi si strofina il suo succhio, o, in pezza lina entro cacciato, si lega, e lo mitiga. S' addomanda il Luppolo in alcun luogo Pollone.

LENTE (la) tra i legumi è molto commendabile, comecchè lessata prima con la polenta, e impiastrata dove premon le gotte, sia in grande ajuto e diminuzione di dolore. E, per mangiare,

quella è ottima che agevolmente si cuoce, benchè il produrre i legumi assai cottoj il più delle volte procede dal terreno e paese. La Lente poco cotta solve il vento, e mangiata da sera concilia il sonno, e fa sognare assai: si dice, cotta col porco, e da per sè con olio, e con erbette, massimamente odorifere, come nepitella e menta tritatavi dentro. Sono le lenti di due sorte in Egitto, una che è rotonda e nera, l'altra ordinaria come la nostra. Tiensi che quelle lente sieno ottime che succiano assai acqua; e tali diventeranno e grandi e grosse, se, prima che si seminino, siano state in molle nel laserpizio, o vero macerate con l'acqua tiepida, disfattovi dentro del salnitro per un dì. Ancora meglioreranno, e più tosto saran da cuocersi, e maggiori nasceranno se, innanzi che le si seminino, saran state sotterra per un poco nel litame di bue, o vero in esso rinvolte si semineranno; siccome i ceci dentro al lor guscio non macerati nell'acqua, meglio nasceranno e maggiori; e più presto verranno a far frutto seminandogli insieme, ed il salnitro gli fa cottoj; siccome macerando nel mêle o nel latte tutti i semi faranno i lor frutti più dolci.

Dove si semina le lente sia vagliato il terreno, massimamente dilettandosi esse di non spessa terra che si ammassi nel campo: deono esser seminate a luna crescente in luogo di terra risoluta e grassa; ed in quella maniera s'assicureranno dalle lumache; nei luoghi assai freddi, di febbrajo; nei gelati, di marzo e d'aprile; nei caldi più per tempo, a mezz'ottobre, o di novembre. Vengon bene anco in terreno leggiero e minuto, come nel grasso e

secco, sotto cielo che non molto piova. Sono ancora due tempi buoni a seminarle; uno presto a mezza sementa, l'altro più tardi, di febbrajo. Deesi arare minutamente, e tritar bene la terra con l'erpice, avvertendo sempre di gettar giù il seme che la terra sia asciutta e del tutto disumorata. Fioriscono di luglio, ed in fiore molte volte han troppo rigoglio, e per il troppo umore si guastano; e perciò, avanti che elle si seminino, è ben tenerle nel letame secco d'ogni sorta, e ben ricoperte lasciarnele stare per quattro o cinque dì, e da quello tolte via, subito seminarle. Raccolgonsi a luna vecchia, chè così meglio bastano, e si conservano da' punteruoli. Cavate ch'elle sono dei lor guscj, mettonsi nell'acqua, gettando da banda e dispensando ai polli quelle che stanno a galla, e l'altre che andranno al fondo (come sode e buone, nè punto vane) si ripongano per serbare, seccate bene prima al sole, e spargendovi delle radici di Silvio, detto Assa fetida, e peste e macerate con aceto. Dopo d'averle stropicciate di nuovo, risecche bene al sole e raffreddate, saranno meglio rassicurate nel granajo essendo assai, e le poche si ripongano nei vasi dove sieno stati i salumi, o nei coppi dell'olio, coprendogli e serrandogli bene col gesso. Si conservano anco fra la cenere. Amano d'esser sarchiate.

LENTICCHIE (le) son tutt'una con le Lenti, ma queste sono di razza più minuta, si seminano di novembre, e di giugno si raccolgono: amano d'esser seminate dalla vigesima quinta luna alla trigesima. Così in terreno sottile e disciolto, come in grasso ed in secco faran bene, perciocchè dal-

l'umore e troppo crescere si guastano nel fiorire. La satureia cotta con le Lenticchie le rende più appetitose e saporite, massimamente mescolandola nel loro intriso, fatto di lenti cotte sfracellate e passate per stamigna, accanto rifriggendovi l'altre, cotte lesse nel tegame. Hanno le Gentildonne Romane una proprietà di acconciare unicamente queste lenticchie; che chiamano Romanesche, facendovi sopra un rifritto di saporite odorifere erbette tritate bene e poi mesticate con esse, e mescolandovi anco dentro anici pestati e puleggio minuzzato bene; e ciò le fa diventare manco gonfianti e ventose; con la sapa sono malsane, come con tutte le carni insalate. Le bietole trite ed il prezzemolo con le lenti cotte si dicono acconciamente. Scortecciate, si megliorano di condizione più sana, e cotte con la carne grassa sono d'ogn'altro modo più appetitevoli, chè questo elle desiderano quanto l'olio buono; èssi tentato di fare il pane con la farina di lente, ma indarno, chè scanicano, nè si tengono insieme.

LUPINO (il) è il primo legume a seminarsi, l'ultimo a raccogliersi, e siccome il cappero desidera la negligenza del lavoratore, facendo anco in sul nudo terreno; e cacciato ben sotto esce fuori, facendo in ogni modo le radici in sommo del terreno medesimo, nè disprezzandone alcuna sorta, se non del cretoso, umoroso e fangoso, bramando di sua natura la terra debole, leggiera e rossa. Quelli che si seminano per ingrassare, si seminan d'agosto nei campi e nella vigna dopo l'invernata, quivi con l'aratro, e qui con le marre ricoprendogli. S'arrovesciano d'aprile o maggio quando son cre-

sciuti a conveniente grandezza; e nei luoghi sabbionosi, quando hanno il secondo fiore, e dove è la terra rossa si deono mandar sotto. Nelle vigne magre e disfatte fanno meglio che il letame, il quale nuoce al piè delle viti, e dandone una giomella de' cotti con acqua, ed accanto una al calcio quando si zappa, giovamento grandissimo darà loro. Ed ancora quando le viti si scoprono e si piantano dentro in quella buca, pongavisene un pugno. Si seminano dopo la raccolta in sul sodo, e ne' faùli arati due volte intorno al principio di primavera, e poi del mese di ottobre si tagliano con le marre insino a terra, e si stendono per i solchi ricoprendogli, sopra i quali (seminato il frumento) si rivolge la terra sossopra col vomero, e così di nuovo vi riviene ottimo grano, e vi si può riseminare acconciamente ancora l'altr'anno, ed anco la segale se sia il terren buono. Si possono fuor di questo seminare i Lupini tra'l miglio nella sua seconda sarchiagione, i quali, colti prima procureranno buon, grano purchè vi si semini più fondo dell'ordinario. Ma per raccoglierne il seme si spargano i Lupini non troppo fondi a luna crescente d'ottobre e di novembre dopo l'equinozio, cogliendo tempo avanti le pioggie, e di tanto che possa esser gagliardo innanzi al freddo; chè, trovandosi tenero, gli nocerebbe. Ed avanti ch' e' mandin fuora il fiore, che fiorisce tre volte, di maggio, di giugno, ed in ultimo di luglio, vi si caccino i buoi, che pasceranno tutte l'altr'erbe, non toccando quello. Dopo ciaschedun fiore produce i baccelli: le bestie non mangiano i lupini verdi, ed i gambali secchi attagliano lor fuor di modo, siccome il pane agli uo-

mini fatto di lupini gli nutrisce e fa campare; ed in Spagna sono popoli interi che di quel solo vivono.

Addolciscono i lupini con l' acqua, poi, rasciutti al sole, gli macinano e fanno della farina il pane, rifacendolo spesso; altri vi mescolano farina d'orzo e di grano. Volendo sarchiargli, conviene intorno a questo tempo a terreno asciutto, e destramente perchè non hanno che una radice, e quella in pelle. E sebbene il sarchiargli non è loro necessario più che tanto, tuttavia il farlo, quando sieno in terreno non troppo buono, non nocerà loro, anzi diventeranno assai più belli. Sono molti che tengono per opinione ch' ei' faccian meglio ne' luoghi caldi che ne' freddi, e seminati ne' terreni fiacchi e leggieri, deboli ed arenosi, che nei gagliardi; contuttociò, seminandogli di marzo, pur a luna crescente, in terreni bene ordinati ed anche letamati (perchè ognuno alla fine gode e si allegra del bene) proveranno senza pari. Avvertiscasi tuttavia di leggiermente ricoprirgli. Si raccolgono di giugno o di luglio, e dobbiam mietergli quando sia piovuto, o l' aere umido, la sera o la mattina avanti al sole. E quando si battono, siano ben secchi i baccelli, che più facilmente usciranno schizzando fuori di essi battendogli bene, e minuzzando i lor gambali con i coreggiati; e similmente si ripongano in lati asciutti ove penetri il fumo: con cenere ed acqua calda si fanno di più piacevol sapore, e con l' acqua calda sola presto s' indolciscono, e con la fredda, mutandola spesso tantoche se ne sazino. I lupini, fatti dolci e mangiati con pepe e ruta, mondificano il fegato, e purifican la milza, ed amari vagliono contro agli aspidi. Cotti con la radice del Camalconte medican

la scabbia alle pecore, così levandole come dando loro di quell' acqua a bere. Di tutto quel che si mangia da' viventi secco, ha meno peso, e più utilità.

LUPINELLO (il) nasce da per sè in tristissima terra, siccome nel mattaione, sabbia e creta, fitto per tutto, lo produce il terreno; va terragnolo, e somiglia alla foglia il domestico, sendo questo il salvatico. È buono strame per le bestie: fiorisce presto di fior bianco in rosso affatto. Cogliesi segando quando è in fiore, e serve acconcio in pagliaio alle bestie grosse, e minute.

LINO (il), dice Plinio gentilissimamente è un' erba (che in quattro o cinque dì si trasporta da Gades a Ostia) ci veste, ci calza, ci ammanta, e fa dormire. Aracne fu la prima ritrovatrice dell' uso suo. Il lino seminato intristisce tutte le terre, ancora danneggiando le grassissime e fondate. E così fatte le richiede, che siano alquanto fresche ed umide, e massimamente se in tali siano state prima seminate delle rape, e appresso ben letamato. Alcuni lo giudicano star bene in terreno arato una volta sola, e seminato spessissimo per farlo più sottile e fino. Ma la diritta è farlo sul vangato, ed in terreno grasso e buono. Ne sono di due sorte, vernio, e statereccio: il vernino si semina innanzi l' inverno, nell' autunno innanzi al grano per la vendemmia di settembre; ne' paesi caldi, dal principio di settembre sin a gennaio, e d' ottobre e dicembre; nei temperati, di febbraio sin' al fin di marzo; nei freddi il vernio di marzo e nel principio d' aprile, e lo statereccio, detto *stio*, nel fin d' aprile sin a mezzo maggio, ove si possa adacquare, o si speri la pioggia, e nei freddi

ancor più tardi. Il vernio non farà male in terre non molto grasse, e non molto letamate, e purchè siano leggieri, essendo grasse. Riesce male nelle terre molto pastose: amerebbe di sua natura la terra arenosa, grossa e terrosa.

Ama luoghi caldi dove geli poco, e dove a' bisogni si possa adacquare: lo stio non desidera luogo asciutto, ma terre grosse e umide, e bene stubbiate, e rivolte con letame macero, e cenere in abbondanza, e quello sia di capre o pecore. E si seminerà acconciamente in terre temperate, e in più fredde d' aprile. Ad ambedue conviene ben lavorare il terreno con arare ben a fondo il primo solco, l'altro mezzanamente, ed il terzo manco, minuzzando, tritando, erpicando con diligenza, e si sparga fondo in ore fresche, ricoprendolo poco. E prima si può tenere anco in molle nell' acqua, nel secondo quarto della luna crescente, chè così darà fuori meglio. Sia il seme d' un anno, nè mai passi due, chè, per essere umidiccio, si corrompe presto. Sia tenuto ben netto dall' erbe, e quando è piccolo, sarchiato; e più d'una volta ritocco col marretto, e massimamente ove s' adacqui perchè più erbe assai vi si generano. Dove convenga adacquarlo, sarà assai una volta la mattina, ed una la sera in una settimana, sattollandolo lungamente. Nè si segua più, quando egli comincia a mutare il colore, e perchè stia più saldo e più sodo, e meglio regga al gramolarlo, convien corlo, ed anche porlo in macero nell'acqua dolce, corrente poco, o stagnante.

A luna scema è da sveglierlo quando è maturo, ed è maturo quando è giallo il filo, e grossa la boccetta che tien la sementa e gonfia bene, la quale

affinchè si faccia tanto più, svelto e fattene le manne, legate strette, si dee aperte voltar le radici al sole dove non sia l' acqua, e questo molto gioverà con tenerlo difeso dalla rugiada. Stato così due giorni, si scuotano le manne in sur una tavola di legno, e s' asciughi: altri cavano il seme carminando il lino col pettine di ferro, e con esso cavan le boccie; chè poi, poste al sole, ne casca il seme. Dipoi si riponga in luogo asciutto. E se si ponga in macero in acqua che non corra, si farà più presto che nella corrente. Stia ben sotto l' acqua aggravato da pietre, ed in tre dì si stagionerà nella stagnante, e nella corrente in cinque o sei, osservando che, mentre che egli sta nell' acqua, non tocchi mai di due lune perchè si sfracellerebbe nel gramolarlo. Si conosce che è fatto, quando le sue membrane o fili s' allargano assai.

Cavato dell' acqua si ponga su per gli arbori o siepi ad ascingar bene al solatio, o in sul terreno asciutto. Ripongasi poi in luogo ove non sia punta umidità, ma quando si dà a gramolare, sia tenuto prima un poco all' umido perchè regga meglio; e si pesti col maglio della stoppa, la quale si divide col pettine a diversi e più grossi usi. Dalla stoppa ancora si scerne con i medesimi pettini di ferro il capecchio, buono a tesser filato, tele da sacchi, e coperte grosse, ed a scaldare il forno come la scaglia della prima corteccia che gramolando casca a terra del lino; il quale, gramolato e ben pettinato, si dà a filare alle donne benchè già ancora gli uomini non avevano il filare per disdicevole, o cosa non conveniente. I Cadurci, i Ruteni, i Biturigi, ed i Caleti hanno bonissimi lini; e per le coltrici e

materasse ottimo, è quello de' Cadurci. In Francia è ottimo; e di saldezza e sodezza passa tutti gli altri quello di Olanda: il Parigino è eccellente, ed il Trecacino avanza di morbidezza; ma in Italia ne porta il vanto quello di Napoli, di Pozzuolo, ed il Viterbese, e di fuori l'Alessandrino. È stata, scrive il Ruellio, ritrovata una sorta di lino che non abbrucia al fuoco, e chiamanlo vivo, e già ne' fuochi de' conviti si son veduti vasi che si nettano arsa la lor lordura, e più assai risplendenti col fuoco, che non si potrebbero con l'acqua.

Nasce ne' diserti dell' India abbruciati dal sole, dove non cascan pioggie, fra i serpenti crudeli, dove s'avvezza a vivere ardendo, raro a ritrovarsi, e difficile a esser tessuto per la cortezza. Il suo color rosso risplende al fuoco; quando è ritrovato, pareggia il pregio delle più rare perle. Questo lino ha il principato in tutto il mondo, prossimo al bissino, che è reputatissimo nelle delizie delle donne intorno a Eli, generato in Acaia e barattato già uno scropolo a quattro denari come l'oro. Pausania scrive non nascere il bisso in altra parte che in Elide di Grecia di tanta sottigliezza che non cede al bisso di Giudea, sebben rosseggia manco di questo. Di quel bisso son pieni i Libri delle Lettere Sacre. Scrivono, il bisso essere una sorta di lino appresso gl'Indiani; ed appresso gli Egizj da un frutice cavasi la lana, colla quale si tessono vesti, dai panni lini solamente di grossezza differenti. Produce quel frutice un frutto simile alle noci; mirabile e celebrato per le divisioni che ha, che quando s' apre per la maturezza, nella crosta interiore mostra una lanugine che si fila, della quale ordiscono la trama

cacciando sotto lo stame che egli ha di lino. Già Pausania fece menzione d' un' erba in India, della quale si tesse un drappo come taffettà.

Ora del medesimo lino si cava la stoppa, della quale si fila l' accia, la quale, quanto è più filata sottile, fa le tele più fini e di pregio maggiore. E volendo il lino sottilissimo e finissimo, si dee seminare in terreno magro, fittissimo. E le tele fatte di questo più imbiancheranno all' aere, all' acqua, ed alla rugiada, e similmente il filo; ed ancora nel terreno grasso quanto più sarà seminato fondo, diverrà più fine, e manco sarà occupato dall' erbe; le quali, anco quando lo noiano, conviene svegliere a filo a filo, e se sarà prima da piccolo sarchiato, sarà tanto più utile. Il lino che sarà in macero nell'acqua corrente, farà più bianco il filo, e tanto più, quanto meno starà ammontato nell' acqua l' un mazzo sopra l'altro, perciocchè nelle pile o trogoli d'acqua tenendolo a macerare, sarà più nero. Ridotto poi ch' egli sia con la rócca a filo, si dee fare un fortissimo ranno di cenere di cerro per porvi dentro le matasse dell'accia con esso a bollire, facendovi sopra della medesima cenere il ceneraccio che la ricuopra, quivi sopra gettando la liscía bollita, e facendola uscir per di sotto, e quattro o sei volte rimettendola da capo; e poi, cavate il secondo dì le matasse scosse bene e sbattute. si pongano in un'altra conca piena di ranno un po' più dolce, fatto di cenere di sarmenti o di altro legname leggieri, che sia chiaro e ben netto. E ciò si dee fare un dì sì, e uno nò per quindici dì, e così inzuppate si faccia un altro bucato, e nel metterlo nella conca da ciò, vi si tagli di man in mano del sapone a suolo a suolo, bollasi appresso,

cioè gettivisi sopra la liscia bollita, ed il dì seguente scuotasi ad una ad una ogni matassa d'accia, e si distendano sopra asse ben nette al sole; e il dì e la sera si ritornino nell'istessa liscia chiara, minuzzandovi sopra dell'altro sapone e facendo quest' ordine di giorno in giorno, finchè l'accie sien diventate bianche quanto bisogna a refi candidissimi, che si desiderano per i lavori sottili sfilati, rezzati, ed altro d'importanza; e si segua di metter le matasse sopra le tavole, scotendo prima sempre dall' acqua sin al fine, come di far loro la bucata ogni notte.

E volendo far grand' impresa di lini, e che profitti bene, cominciando primamente a spargere del mese di marzo del trifoglio tra le biade. e segata poi la stoppia trifogliata avanti mezzo luglio, ed il fieno al fin d'agosto, letamando il prato avanti Natale, e poco doppo, e segatolo tre volte dal maggio seguente sin al settembre, arerailo dopo mezzo novembre affinchè sia cotto dal gelo, non facendo troppo dentro andar l'aratro. perciocchè il proprio del lino è venir bello ove sieno spesse le radici del trifoglio, che si ritrovano in quella parte rivoltata sozzopra dall' aratro, che viene a esser molto spugnosa, onde con facilità molto vi si allargano dentro le sue tenerissime barbe; e vi si semini negli ultimi dì di febbraio, o nei primi di marzo piuttosto fondo che altramente, sarchiandolo poi e nettandolo dall' erbe come gli altri, e facendo le porche ove si semina larghe con i solchi dai lati cupi e profondi come i magolati del grano, con i suoi pendii che l'acqua ne esca, e non vi stia ammortita punto, o vi resti dentro. Ed è buon seme e ne fa in copia il Lin Calavrese, e

per tele e lavori grossi non ha pari, e così sottile quello di Pozzuolo è eccellente accanto quel di Viterbo, e quello di Parigi è eccellentissimo ed è raro per moltiplicare e profitta. Ed in somma si dee osservare di cambiar tuttavia il seme dei luoghi. Fassi olio del suo seme, spremendolo al torchio, ed è buono ai panni, a ardere, ai legnami ed ancora ai pittori.

LOGLIO (il) nasce naturalmente da per sè nel principio dell'inverno tra 'l grano e tra l' orzo; e facendone pane (macinato che insieme sia) fa grandissimo danno all' uomo, facendolo diventare stupido, attonito, e come ubriaco, incitandolo a un gravissimo sonno. Imperciò quando si sarchia il grano, si dee diligentissimamente estirpare, e se non si può tutto sverre se non quando è battuto, col vassoio di legno, stendendovelo bene, si dee tutto con le dita trascerre, tanto nel grano quanto nell' orzo; facendo ancora le bestie sonnachiose ed addormentate. Suol nascere il loglio tra 'l grano e tra l' orzo, massimamente quando il terreno è troppo umido, e quando va piovoso troppo l' inverno. Alcuni tengono opinione che talora nasca dal lino; imperciò il grano dell' Egitto, e del Ponto manca del loglio; ed in Sicilia quello che nasce nel paese di Girgento riarde il grano, e gli leva il suo nutrimento; ed ancora abbrucia e disecca quella porzione di terra ov' egli nasce: è peste della terra e delle biade; contuttociò, cotto con vino e con stereo d' asino, e con seme di lino, e fattone impiastro dissolve le posteme e le scrofole; e cotto con la corteccia delle radici, e posto sulle ferite già putrefatte, le mondifica e sana. Inoltre perturba, man-

giato mescolo tra la farina del grano, grandemente il cerebro e la testa.

LENTAGGINE (la) è una pianta che s'alza da terra quanto il Levistico o poco più, di foglia sempre verde, e men appuntata di quella dell'alloro e più folta, e come il lentischio; tuttavia ha o fiore o coccole fatte o acerbe, facendolo in ciocche com'l finocchio, di color luccicante in argento torbido, bigerognolo. Non ha pari per fare spalliere basse, mezzane, ed alte, e per fare strade coperte nei giardini che non vi possa penetrare il sole: similmente riempie bene i fantoccj negli uccellari de' tordi, o sia ella piantata in essi per farli sola, ponendovene fitte tre o quattro piante insieme, o pur mesticate con leccio, o lecciastrella, o corbezolo: in tutti i modi fa buon acconcio, e bella sempre perpetua verdura. È conveniente ancora nelle ragnaie a farvi le strade coperte, ed alla rinfusa piantata fra l'altre piante, e dalle bande per far siepe agli uccelli. Ed a questo è ancora buona intorno agli uccellari tenendole basse e folte. Nasce nelle macchie folte da per sè, e nei monti aspri e sassosi, e soprattutto l'Isolotto dell'Arno n'è tutto pieno. È maturo il suo seme quando si stacca dal gambo agevolmente e casca a terra, ed allora si dee raccogliere ponendolo all'uggia, e spesso rivoltandolo al fin di settembre e di ottobre, o novembre, ed anco di marzo si può seminare in terreno trito, minuto e grasso per trapiantarlo nato di lì a un anno. Nasce da per sè con agevolezza, e seminata, con stento ed appena in tre mesi dà fuore. Imperciò è meglio cavarla con tutte le barbe piccola, di un braccio alta, un po' grandetta col suo pane, d'ottobre a luna crescente.

Obbedisce alle forbici che le danno ogni forma, e fa belle chiuse a' pratelli.

MALVA (la) è di due ragioni, salvatica e domestica: ambedue volgono le foglie col sole o coperto o scoperto, e, come l'altre erbe, col fiore lo seguono. I Fisici ne dan la causa alla detrazione dell'umore, perciocchè par cosa ragionevole che 'l sole gli faccia piegare a sè quando è grandemente in calore. La Malva arborescente, scrive il Mattinolo che la procede dall'arte tirandola inanzi dalla malva ordinaria. Altri tengono che questa sia una spezie di per sè, buona (secco il suo fusto) a far bastoni leggieri per appoggiarvisi su. Scrive Plinio che la cresca in Arabia in albero in sette mesi. Si legge d'un'altra Malva arborea, che fa in Mauritania appresso Lixo, castello dove si dice esser già stati gli Orti Esperidi, d'altezza di venti piedi, e di grossezza più dell'abbracciatura d'un uomo. E di questa medesima grandezza dicesi parimente ritrovasi del Canape. Se alcuno si diletti di seminare della domestica, facciasi di ottobre: dilettasi di lato grasso ed umido concimato. Trapiantasi come sia di quattro o cinque foglie, che così tenera s'appicca meglio: la grande diventa passa. Ritiene più natural sapore e migliore non trapiantandosi, e nata in sul suo letto a lasciarvela stare. Mettesi nel mezzo del suo cesto, quando è piccola, una zolla, o una lastra che l'aggravi perchè non faccia tallo; e questo, quando è tenero, cotto come gli asparagi e condito, si mangia, nè è insuave, ed è lubrico, e muove. Dilettasi d'esser sarchiata spesso, ma conviene avvertire di non ismuovere la barba maestra. In trapiantandole, facendo loro un nodo, resteran basse.

I fiori della malva mangiati in insalata non sono insipidi ed hanno del lenitivo. Ingrassano la terra le malve più di quello che ella è. La malva domestica, quantunque ella si trasandi, nè punto si procuri, non mai degnerà nella salvatica, la quale è striata, minuta, e di più piccola foglia. Usavano gli antichi la tenera malva nell'insalate. Provocano cotte l'orina, e giovano a coloro che patiscono della pietra. S'ha a porre la malva rada che così farà più bel cesto, e sarà più vegnente e vigorosa. Malagevole si sterpa dove sia una volta abbarbicata.

I Malvoni, che fanno i fiori ora bianchi, ora incarnati, ed ora varj e brizzolati, sono d'un' altra spezie. Crescono sopra l'altezza d'un uomo, e ad ogni nodo dan fuora un fiore, fatto in foggia del fior delle campanelle. Questi, seminati di marzo, si trapiantano d'un mese, e nei divelti fan buona prova negli orti.

MALVALISCHIO (il), detto Altéa, ancor esso è spezie di malva, di foglia un poco grossa, più pallida, e scolorità, e s' eleva da terra e fa fusto nascendo nei lati dove senta umidità. La radice di questa è perfettissima a tutti gl' impiastri che si fanno per diversi malori a' cavalli: seccasi all'uggia. rinvenendo al mollore.

MERCORELLA (la) ha il maschio e la femmina: questa ha le foglie bianche, quello l'ha nere: nasce nelle campagne e luoghi coltivati, e qualche volta è frequente nelle vigne, dove quando si vede è di necessità estirparla, dando ella cattivissimo sapore, ed odore di sè stessa tristo al vino. È cosa di miracolo quello che scrive il Mattiuolo, che si dice che il maschio generi maschio, e la femmina, femmina. È erba a molto uso medicinale.

**MANDRAGORA** ( la ), chiamata da Pittagora *Antropomorphos*, cioè di forma d' uomo, ha il maschio e la femmina: questa è nera con le foglie di lattuga, ma piu strette, che si distendono a terra, pelose e col frutto di grandezza della nespola, di color bigio sbiancato, di forma di sorba, di sapor vinoso, dentro la quale è un seme simile a quello del pero, con gran radici intrigate, carnose e polpute, dentro bianche e di fuora nere. Il mastio è bianco, di foglia somigliante alla bietola Siciliana, delicata e bianca, il doppio maggiore della femmina e più larga, e così più somigliante il tuorlo dell' uovo, di grave odore, ma però non ingrato, e le barbe bianche, le quali, bollite con l' avorio per lo spazio di sei ore, di modo l' inteneriscono ( facendolo arrendevole e trattabile ) che segli può dare qual forma altri si voglia. Nasce da per sè la Mandragora nei monti e nelle alpi, e massimamente nel Monte Gargano di Puglia chiamato di Sant' Angelo. Molti miracoli racconta d' essa il Mattiuolo, se però son da credere. Inducono i pomi delle Mandragore gravezza alla testa ancora con l' odorargli, sebbene in alcuni paesi sia chi gli mangia veggendoli così belli e non lo sapendo; perchè per il troppo odore grave ammutoliscono, e sorbendone largamente si muoiono. Si fa un vino della corteccia cruda della radice mettendo tre once sole di questo liquore in un vaso di vin dolce; e si dà a bere a coloro, ai quali si dee segare o dar fuoco a qualche membro, perchè si addormenti i sensi a non sentire i dolori. Il seme della mandragora purga la genitalità naturale delle donne: il sugo posto al luogo manda fuori i menstrui ed i parti morti. Al-

cuni ancora affermano che 'l seme si ricerca per le cose amatorie. È cosa favolosa (scrive il Mattiuolo,) a credere che le maudragore abbiano le radici di forma umana, come crede il volgo ignorante, e le semplici donnicciuole, e che non si possan cavare di terra se non con pericolo, e che ammazzino chi le cava, e che s' impecino gli orecchj a fuggire il grido.

MARO (il) si ha d'India, e fa un cesto come il Timo odorato: ha la foglia piccola, e pare spezie di Persa con la foglia un poco sbiancata. Piantasi nei testi, ove nasce ancora di seme: convien ritirarlo nei tempi freddi in lato caldo, e sendo piantato a solatìo alla campagna, d' inverno per conservarlo cuoprasi in ogni modo, scoprendolo a' buon tempi e solatii. Vuol'essere l'estate destramente adacquato. Piantansi ancora i suoi rametti, e s'attaccano.

MELENZANE (le) vengono di sementa d'India, e sono da alcuni chiamate Pomi d'oro: sono queste schiacciate come le melerose, e fatte a spicchj, di color prima verde, e come son mature in alcune piante, prima rosse come sangue, e in altre di color dell'oro. Si mangiano cotte come i tartufi. I suoi semi si conservano sin' al tempo del seminarli nei suoi frutti, ed a marzo si mandano in terra leggermente ricoperti, e di cinque o sei foglie cresciute si trapiantano, lontane l' una dall' altra un braccio e mezzo negli orticini, o in aiuole di grasso terreno ben letamato. Vuol' esser subito trasposta, adacquata di continuo. Aggravasi questa pianta talora e di frutti e di frondosi rami che convien ficcarvi attorno delle cannuccie che la so-

stengano in piedi: quando i suoi frutti son verdi si colgono per mangiare e mondata la lor corteccia, tagliati in girelli si cuocono come i tartufi, ed ancora fritti nella padella son gustevoli.

MENTA (la) salvatica è troppo sappiente ed acuta; la domestica è delicata e gentile; quella nasce alla campagna, questa (così la stretta come la larga) si procura negli orti. Seminasi a marzo, e piccola si trapianta nell'aiuole ben grasse e letamate: fa bene così nei luoghi aprichi, come negli umidi. Tondesi al freddo, e coperta bene con letame fresco nei luoghi caldi si salva con la foglia o almeno la radice per pullulare, a primavera scoprendola dal letame, e zappettandola e dando nuovo sugo disfatto e marcio senza toccarla mai con ferro, ma con la mano decimandola, chè quello le fa gran danno. Trapiantasi ogni suo rametto spiccato dal cesto con un poco di radice, e fa pruova ancora a solatìo, in terreno non grasso, non letamato, adacquata l'estate. In terra dolce presso alle fonti, se ti venga meno la razza della menta, raccolgasi dai campi sodi la menta salvatica, e si ponga con la punta volta in giù; così s'ammanserà, e, lasciata quella ruvidezza salvatica, piantata di rametto spiccato dal cesto. Deesi alla Menta ogni due o tre anni mutar terreno, e piantata una volta dura assai. L'estate sta verde; il verno o si secca del tutto, o diviene gialliccia. Aristotile ricerca perchè venisse in proverbio, che non sia da piantare nè da mangiar menta in tempo di guerra, e risolve che è perchè la infrigida e debilita i corpi consumando il seme genitale, ove consiste la fortezza e la gagliardia.

Il Mentastro e la Menta salvatica è tutt'una; e la Menta Romana è di tutte la migliore.

MARROBBIO (il) si trova per tutto, e sopporta ogni terreno. È erba di grave odore, e ristucchevole: trito col sale, e posto sopra il morso del cane arrabbiato ha gran virtù, e con mèle mescolato netta le piaghe puzzolenti.

MATRICALE (il) ha l'odore della Camomilla: nasce per ogni luogo, e fa attorno alle siepi. Si semina di marzo, e le sue foglie si posson mettere fra 'l mescuglio delle insalate amare, quando da prima son tenere e fresche.

MARIA SANTA (la) o ERBA SANTAMARIA, viene di seme, e s'attaccano i suoi rametti staccati dal ceppo. Ha odore aromatico, e ancor essa condisce l'insalate dell'erbe amare: ama terren grasso e acqua.

MELLONI (i) sono le Angurie di razza di citriuoli, un poco più lunghi e vincidi, di forma torta, sottili dal cominciamento, e nel finire grossi e rotondi. Seminansi nel tempo de' cetriuoli, e bramano d'essere adacquati un po' meno.

MAGGIORANA (la) o vero PERSA, fa bene nei vasi, e posta negli orticini a mezzogiorno: seminasi di marzo con tre o quattro granelli di seme insieme, lontani l'un dall'altro un mezzo piede. Trapiantasi di maggio quando comincia a esser grande come il bassilico; viene innanzi a ramelle spiccate dal cesto con un poco di barba, e si vezzeggia con buon terriccio, e dentro ai luoghi caldi si ritira per il gran freddo, al quale talora alla campagna fa resistenza. E si può farne impresa per dar via del suo seme per abbonar la cervogia a' Tedeschi, e per

porre in su le lor vivande, oltre alle nostre salse e saporetti in che s'adopera, nei quali condimenti ogni poca serve. Fa bene in terreni disciolti, delicati, gentili e senza pietre, ed in tutte le terre dove vien bene il lino. Conviene rompere il campo innanzi al verno, e da mezzo gennajo in là ritagliarlo, letamato prima benissimo di letame vecchio marcito, ed allora seminarvi il seme della Maggiorana, spargendolo mesticato con l'arena, perchè venga uguale e fondo quanto fa di bisogno ai suoi cesti non troppo grandi, al marzo ben rastrellando perchè incorpori, e con il rastrello ricoprendola. Ancora sarà meglio aver vangato di novembre il terreno a mezzo 'l mese, ordinandolo come s'è detto, e seminare. E chi crivellasse questo terreno vangato per un palmo, gettando il seme fra questo, potrebbe aspettare più belle piante, e maggior ricolta di seme, per essere quest'erba gentile, ed amare il terreno ben trito e minutato. Nata si può conguagliare, e levando, dove una pianta e dove un' altra, far sì che sia un palmo dall'una all'altra: a questo tempo si sarchia, e si tien netta dall'erbe triste; dipoi al luglio, o al giugno, o all'agosto di man'in mano che la si vegga rimettere. Quando esce il seme tagliala, e sbattasi sopra i lenzuoli, stacciandolo poi perchè rimanga netto, e prima secca bene, vagliala con minutissimo crivello: così pulita e purificata servirà al Tedesco ed a chiunque voglia servirsene. È di mestiero ogni anno riseminarla, ma piantata nei vasi di terriccio buono fa gran cespuglio, il quale con le forbici si può formare a che foggia si vuole, o di animale, o di aguglia, o palla, o altra figura, che tutte piglia, essendo alle forbici obbedientis-

sima, con le quali si tiene a sesto, e pareggiata da ogni banda.

MIGLIO INDIANO (il) è stato portato in Italia da certo tempo in qua. È nero di colore, grosso di granello, e di gambo simile alle canne. Fu portato anticamente a tempo di Nerone altra volta in Italia: cresce all'altezza di sette piedi con grandissime pannocchie, che chiamano lobi: fertilissimo più d'ogni altra sorta di biada, profittando di un sol granello sin'a tre mezzette, dee seminarsi di marzo nei lati umidi. Oggigiorno i Franzesi lo seminano negli orti per bellezza, e fa il granello quasi alla grandezza di un pisello, di color nero e con un gambo a nodi come la canna, d'altezza di cinque insin'in sei piedi. Così scrive il Ruellio, e per altro nome addomandarsi Miglio Saracino, che si è veduto ed avuto nato con le pannocchie nere, ma il granello simile al nostrale pur nero.

Il Miglio nostrale a tutti gli usi passa innanzi al Panico, ed è migliore, e la sua farina, mesticata e cotta col latte, fa un grazioso e gustevol cibo a mangiare, massimamente aggiuntovi zucchero e spezierie, riducendolo in foggia di torta nella teglia di terra o tegame, chè questo più del rame fa le vivande migliori e più saporite. Cuocesi ancora la farina del miglio col grasso del porco, e con l'olio, e si mangia per grata dai contadini. Ma il Miglio brillato, cotto col brodo della carne, e fattone torta col lardo ed ancora con olio, è cibo molto buono ed appetitoso, arrogendovi sopra cacio parmigiano grattugiato e pepe. Il modo di brillarlo è questo: S'incava un legno rotondo di bossolo, o sorbo, che sia di diametro un terzo, e la buca un quarto, in

giù un braccio e mezzo. Fassi a questa buca un pestello, bistondo in cima, e con un manico da poter maneggiarlo a due mani che suggelli appunto per il pertuso, gettasi a menate il miglio in fondo del legno voto, e col pestone si percuote per diritto con più forza che si può, e tanto si dura a ripercuoterlo di qua e di là per tutti i versi che resti mondo della sua spoglia, la quale, cavata fuori col Miglio ignudo, si spula soffiandovi sopra, e così netto e pulito senz'altro si cuoce nei brodi, e si adopera nelle vivande. Fassi inoltre pane della farina di Miglio, ma vuol'esser mangiato caldo, chè così è di miglior sapore assai che freddo: nutrica leggiermente; imperò costumano i contadini mangiarne in gran quantità.

Il miglio ferma il flusso del ventre, manda via i bachi, ed a questo è bene prima abbrustolarlo, e, posto in un sacchetto caldo, porlo al lato dove fanno dolore, e con questo medesimo si sovviene al duolo de' nervi. Il miglio facilmente si riscalda e corrompe se non sia ben secco; ma secco bene, e messo in lato asciutto ben stagionato, può bastare sin in cent'anni, e massimamente nelle buche sane e bene acconcie. Di questa sua così gran durabilità par che ne dia indizio chiaro, che, seminandolo di febbrajo o marzo, indugia a nascere più di sessanta dì, conservandosi incorrotto ed illeso dentro al terreno, il quale resta sempre affaticato, debilitato, ed immagrito da questa sementa, se grandemente non gli si dia del letame; e per questa cagione non è ben fatto seminarlo tra arbori che abbian vite sopra di loro, o fra altri frutti domestichi. Si dee dunque piuttosto sementare nelle lar-

gure delle campagne aperte, e spaziosi piani, ne' quali desidera terra grassa e ben lavorata. Si gode nella fangosa e nell' umida, facendo bene nei letti che hanno lasciati le piene de' fiumi. Viene ancora nella leggiera, e disciolta, e nella sabbionosa se vi sia modo di adacquarla spesso. Teme il secco, e rifugge il cretoso: disama i monti, ed annoja i colli: nei fondi delle vallate fa bene, purchè non siano intufate ed ombrose. Commendano che si semini prima anco in terren freddoso, acquoso ed umido, e poi nel caldo; ma se sia motoso, e che vi si fermi l'acqua, non vi può far bene, come nel secco e magro, ed in tutti desidera d'essere qualche volta adacquato, o che vi piova. Imperciò si dee sempre seminare in giorno coperto di nugoli, umido, e da piovere, più che in sereno e chiaro.

Nè si semini avanti alla primavera, perchè si gode dei caldi: seminato adunque di primavera farà bene perchè brama l'umido. Imperciò bisogna osservare la qualità de' paesi; nei caldi più presto, nei freddi più tardi, e vien bene anche seminato di maggio, di giugno e luglio, come d' aprile, e quanto più si coglie il tempo ch' egli possa aver qualche rugiada d'agosto, che lo fa granire, risponderà meglio; ma dove è il freddo per tempo, sempre meglio è seminarlo senz'altro di maggio. Il seme che s' ha a eleggere da seminare, dee essere di quello che tuttavia apparisce verderognolo, o del migliore che si ritrovi nel paese; perchè n' è del nuovo, dello spargolo, e del maturo in oro: sia ben secco, ben fatto, stagionato, e non vano. Ed il terreno in che si semina dee prima molto bene es-

sere stato arato tre volte, ed erpicato, e letamato. E se si faccia questo lavoro in prato rotto di nuovo, o terreno boschericcio disfatto di fresco, vi proverà bene: siccome anco nei luoghi grassi, per i ciglioni de' solchi, così a mezzo o nel fondo di essi, e tra le fave, quando sien rade in tempo che, levate queste, si possa sarchiare e rincalzare (che questo desidera) e tra i fagiuoli, e tra le viti, che sieno piantate rade, ed egli rarissimo. Ma molti tengono ch' e' faccia danno tra le viti, e tra gli arbori fruttiferi. Ma qualunque volta egli s' abbia a seminare, è bene per un dì e per una notte porlo in molle nell' acqua dove sia scolato il letame, o in acqua stata al sole a intepidire. o al fuoco, stemperatovi dentro letame grasso marcio, dando a' polli tutto quel che resta a nuoto; e per un'ora innanzi che si semini spargasi per qualche loggia in luogo polveroso dove non batta il sole, e quivi, rivoltandolo con la granata o altro spesso, si procuri che s' asciughi sì che si spiccino l' un dall' altro granello.

Più appresso si semina a tutta via rado nell'ore della mattina avanti al sole, o la sera, o di notte, coprendolo prima bene con l' assolcare che fa l'aratro, e poi erpicandolo, e con l' erpice rivolto appianandolo, o con quello di vimini ben pareggiando ed aggnagliando il terreno, e calcandoglielo addosso, e ponendo ancora qualche peso sopra l' erpice di vimini, perchè, aggravatogli e condensatogli bene sopra il terreno, men patisce dal sole. Ed è bene allora la mattina seguente per la rugiada ribattergli il terreno addosso con la marra lunga, e ritornando a far questo più d' una volta si cagionerà che faccia

prima buone radici che metta fuori le foglie; delle quali, avendone cacciate pur una sola o due, tantochè si discerna dall'altre erbe, si dee zappare intorno senza offenderlo nel muover la zappa, e rinfrescar la terra da ogni banda; e poi nella seconda sarchiatura di lì a venticinque o trenta dì ricalcarlo, e ciò fatto, quanto più spesso si rifarà, ed anco nel terreno che non sia umido, ma secco, si condurranno ragionevolmente, massime ai tempi del loro bisogno adacquando degli otto dì l'uno, sapendo che quando nasce ed è in fiore patisce dall'acqua, e dalle nebbie e freddo. E tanto più quello del miglio nano; che è il più buono di tutti gli altri, dando il moltiplico maggiore, e difendendosi meglio dai venti, e cattivi temporali per essere a terra basso. E se in seminando o questo o l'altro riesca troppo fitto e fondo, in sarchiandolo si diradi a dovere, e massimamente che d'esser sarchiato e lavorato intorno spesso più d'ogni altra cosa desidera. Ma tutto si ricuopra e s'assetti avanti che 'l sole pigli potere e gli dia addosso, e nel secondo quarto della luna crescente si faccia questa operazione. Il rincalzarlo, zappando quella seconda volta, dee esser fatto avanti che egli faccia il fiore, e si rincalzi bene, chè ciò giova a farlo star su in piedi ed a maturarlo meglio. Inoltre, tagliato via il grano, s'abbruciano le stoppie nei terreni grassi e buoni; e sparsavi la cenere s'ara minutamente due volte, e s'erpica il campo, e s'agguaglia la terra con l'erpice rimboccato, non vi lasciando alcun solco che i maestrali, perchè l'acqua piovana vi covi; dipoi si semina, ristrignendo bene il terreno con l'erpice di vimini carico di sassi; sarchiasi poi

all'ordinario, e si rincalza come l'altro, e risponde bene. Ma è necessario questi campi o letamargli bene, o sivvero lasciargli in riposo.

Il miglio si matura dopo che ha fatto il fiore in quaranta dì; imperciò non si dee credere a Teofrasto, che scrive: Il miglio seminasi l'estate, e mietesi in quaranta dì: perchè in manco di due mesi passati non fa. Il miglio si matura quando biancheggia tutto, ed è maturo quando resta di biancheggiare. Nè si lascia maturare in su la pianta perchè cascherebbe in terra, ma si taglia di due o tre dì innanzi, ed ammassato insieme si pone a stagionare, nè si ripone che ben secco e raffrescato. Nel miglio si conserva bene tutte le frutte, e massimamente i poponi verniticcj, e le zucche marine. Niuna biada, o frumento cotto rigonfia e cresce più del miglio. Alle passere che gli fan danno niente contrasta più che assai spaventacchj, e levar via tutte le macchie e boschetti vicini, e lor ricoveri; e questo le spaventa e fa star più lontane assai più che l'Erba incognita di Plinio, e la Botte de'Greci: le sue paglie e pannocchie son buone ai buoi, e del suo frutto in Etiopia molti popoli vivono lungamente.

MORTELLA (la) domestica, tanto bianca quanto nera, e similmente la salvatica. come quella che è per tutta la riviera del mar Tirreno, nelle Maremme di Siena, nelle Riviere di Genova, di Roma, e di tutto il Regno di Napoli, abbondantemente si produce dalla Natura. Cresce la domestica ad assai giusta altezza con i suoi rami sarmentosi ed arrendevoli, di corteccia rossigna, e le frondi lunghette, grossette ed acute, somiglianti di quelle dei pomi granati, più nere nella nera, e nella bianca

più candide. Il fiore in tutte le sorte è bianco ed odorifero, e l'acqua che se ne trae per lambicco è in uso ai profumieri, ma passa d'odore tutte l'altre quella d'Egitto odoratissima. Della Mortella n'è della stretta e della larga di foglie, e della mezzana. Questa è quella che si trova ordinariamente nei luoghi sopraddetti, e nei boschi salvatica, con foglie più rade di tutte l'una dall'altra. La stretta è quella che si chiama di Spagna o Tarentina nera, la quale ha le foglie minutissime e spesse. Un'altra sorte n'è propria della provincia di Catalogna e da questa detta, che ha le foglie larghissime e fonde, i frutti più grossi dell'altre, come il fiore maggiore; e la pianta, siccome quella stretta di Spagna, diventa arbore assai grande, più bella, più vaga e più odorifera di tutte l'altre. Amano tutte le sorti di Mortella aere temperato, o caldo, e nei freddi bisogna l'invernata coprirle bene, mantenendole ne' vasi, che si possano trasportarle al coperto. A quella di Spagna minuta con le forbici se le dà che forma altri vuole, d'animali, navi, galere, vasi, aguglie, palle, quadri, fortificazioni, torri, case e palazzi, avendo prima formate con filo di ferro tutte queste cose, e facendo poi seguire, e ricoprire dai ramicelli questo modello. E quella Catalognese meno di tutte l'altre comporta il freddo. Ogni mortella desidera il terreno leggiero ed arenoso: vien bene ancora in buona terra e che sia grassa purchè non sia segosa, ma grassa leggiera e ben stabbiata, e la grassa in che si pone non vuol' essere troppo umida o che patisca di gemitio d'acque stagnanti. Scrivono che si può fare che la mortella faccia i

suoi frutti senza quei fiocini dentro, zappando intorno alla pianta in cerchio ed adacquandola spesso con l'acqua tepida nell'inverno; e Teofrasto dice che a caso fu ritrovato questo, avvengachè, nascendo una pianta di mortella abbandonata appresso a un bagno, faceva i frutti senza fiocini, e da questa pigliavano i semi e gli seminavano, e così in Atene cominciò a essere di tal sorta mortella; e questo istesso dice che accade della mela vernina. Scrivono i Greci essere annestata la mortella ed il salcio, e ricevere in sè i pomi granati, ed averne così di sè prodotti. Fassi olio delle coccole di mortella, ed anco mescolandovi acqua, e, bollendola e schiumandola, fa un grato vino.

Desidera la mortella d'essere adacquata con l'orina dell'uomo, e con quella di pecora. S'inseta la mortella bianca alla nera, e così per contrario. Insetasi nel nespolo, e nel melo, e farà più bel cespuglio con foglie più verdeggianti, dandole per compagnia i rosai. Le coccole della mortella si seminano ne' solchetti dell'aiuole degli orti dai tredici di febbraio, avendo peste bene le coccole, e poi strofinatele a una resta e sotterrate. Nate che elle sieno di tre mesi, si possono trasportare convenietemente. S'attacca di rami e di paletto in una fossa di tre piedi fonda, e stendendovi il ramo o il palo a giacere, di grossezza d'un dito, ed aguzzando in punta, con avvertenza di non guastar la buccia. E quella di Spagna s'attacca in terreno ben lavorato pigliando di piante piccolette i rami di mezzo ed attorcendogli nel calcio, e sotterrandoli in terra trita ben lavorata, e calcandoli bene attorno, ricoperti sin alla vetta di due diti più dì innanzi che

la vogli muovere, ed a questo tempo eleggerai delle vermène di un anno e non meno, e meglio sarà storcerne quanto se ne ficchi in terra (che basta sia un palmo) in fossetta ben lavorata sotto terren divelto e poi ripiena.

Volendo fare spalliere, l' una porrai dall' altra lontana un terzo di braccio rincalzando con terra cotta, aggravando e serrando loro bene addosso il terreno; dipoi ugualmente le taglierai due dita sopra terra, e se vada troppo asciutto s' adacquerà. Tengasi sempre netta dall' erbe, e sarchisi e zappisi molte volte, e bramando queste spalliere poco alte, d' un braccio in circa, ogni cinque anni le taglierai fra le due terre, e rimetteranno più fitte, fonde e folte, avendo la mortella questa natura che quanto più è tagliata, più spessa rimette, e rimesse ch' elle sieno le riordinerai ripareggiandole, conguagliandole, e tenendole ristrette bene insieme. E desiderandole alte all' altezza d'un uomo, le custodirai col segolo venti o trent' anni. Dipoi bisogna di nuovo e da capo ripiantarle perchè in tanto tempo ingrossano tanto dal gambo, che rimangono vote di rami. Ancora si può spiccare un piantone di mortella, o scoscendere un ramo grosso, e piantarlo per il diritto della sua grandezza, ma in terra grassa, alletamata bene, divelta a dentro, e sin a tanto che la metta in rami sarà bene tenerle ammassata la terra attorno, e s' attaccherà. Godesi la mortella d' esser piantata tra gli ulivi, e lor giova, e com' essi si pianta a verbène tagliato un ramo di cinque o sei anni, scapezzato di sotto e di sopra, lungo un braccio, posto a traverso a giacere in una fossetta fatta sopra il divelto. Deesi poi, appiccato,

scavargli la terra attorno, e riporvene della cotta, e sarchiare spesso. Ancora si può ammassare ed ammontare della terra stritolata di terriccio buono attorno a un cesto di mortella, sì che le sole cime rimangano scoperte, del mese di novembre; e l'altro novembre, che hanno fatte le barbe, quelli rami radicati, trapiantar si possono ancora col volgere i rami del cesto, che sono dalla banda di fuori in terra, e sotterrargli per la cima, e lasciar loro far la barba, poi, staccati dalla madre, trapiantargli, e di questo modo le piantette capo-volte s' attaccano; ed ancora si possono i rametti del cesto piegati a terra propagginare cavando lor fuora la cima, e, fatta che hanno la barba, staccati dal cesto, piantarli.

Godesi questa pianta d' esser tenuta uguale e d' esser tagliata pari l' una con l'altra, ed ancora d' esser potata assai spesso. E che sia vero, quanto più ne cavi da un cesto, tanto più si fa bella e meglio rimette. siccome tagliata ancora (come s' è detto) da piedi, è attissima alle spalliere. Raccogliesi il suo seme di dicembre, ed acciaccato, e strofinato alle corde de' giunchi si caccia di quel medesimo tempo in aiette ben lavorate sotto in solchetti poco fondi, e si ricuopre con terra trita, e, come si disse delle pianticelle attaccate ai cesti, si procura. Cavansi ancora de' monti le mortelle con le loro ceppaie vestite del loro pane di terra pigliandole giovinette, e si traspongono nel domestico, lavorato e divelto bene. e s' allignano. Domanda Aristotile perchè i fiori delle mortelle, non condite le foglie, piuttosto delle condite e riserbate nell' aliga caschino, e risponde perchè i frutti,

fatta la decozione, diventan fiacchi e cascano; la qual decozione nei conditi e riposti non si può fare, e così il vapore dell'aliga proibisce che non si muti l'umore del frutto, perchè le foglie già seccate si risolvono; il che fa l'aliga, che, bruciando, vien salsa, e però diseccativa, e per questa causa non accade il medesimo alle foglie attaccate all'arbore che alle condite. Le buschette di mortella ed i rametti di fico conserverai legati insieme in fascetti, e cacciati nella morchia sì ch'ella avanzi di sopra, e quelle che tu vi cacci siano un poco acerbe, ed il vaso dove tu le metti, turato bene, infardando la bocca con argilla battuta o lôto disfatto.

La salsa di mortella si fa così: In prima si coglie le coccole di mortella, e come più sarà gran quantità, sarà meglio; poi così asciutte diasi loro il fuoco pianpiano, ed avanti, come sia cominciato a scaldare, aggiungerai un poco di mósto cotto affinchè non s'abbronzi e si vada scaldando adagio adagio, rimesticandole, e girando e sbattendo con una mestola di legno per fin che tutte sian disfatte e cotte bene. Più appresso si passa per stamigna, e per questa colata vi si mette dentro a discrezione gengiovo e cannella, e garofani a bastanza, e si conserva in vaso invetriato per adoprarla all'intinto della carne tuttaviachè occorra. Si colgono ancora le coccole maturissime, ed acciaccate con pestello di legno nel mortajo pur di legno si spremono con tutta la possa dentro allo strettoio, ed il sugo che n'esce senz'altro ponendovene il quinto s'infonda fra la mostarda, e le dà sapore ed odore, e gustò buono. Ed il vino con le coccole di mortella si fa bollendole col mele purgato, e mesticato

poi con vin buono a discrezione. Ancora se ne fanno pastelli levatone i semi, passando questa materia per istaccio, e si pongon nel mosto che bolla, acconciandogli in modo che l'uno non tocchi l'altro, e, bollito, vi se ne rimette, si schiuma e si chiarisce e ripone per usarlo contro ai vermini e flusso. Molti, tenute le coccole di mortella, o nere o bianche, due ore nell' ombra ed un po' riseccandole, stringon di modo, che per quanto si può se ne rimangano intere; ed allora per un panno lino fitto passano quello che è stretto, e quel succo quagliato e rappreso ripongono nei vasi invetriati, non vi mescolando altro, e turandogli bene. e così si mantiene. è buono all'uso medicinale detto, e meglio di salvatica che domestica. L'acqua di fior di mortella, stillata a bagnomaria, è ottima al flusso. Una bacchetta di mortella aiuta chi cammina a piè, portata in mano. Giulio Polluce scrive che ai Principi si solevano porre innanzi le tavole di mortella. Seccansi le sue coccole e si cacciano nella sapa, e nell'acqua melata a farne bevanda; e, spremute strettamente, fanno olio, scrive Catone. Le foglie di mortella siccome quelle di lentischio sono di grandissimo uso a' Coiaj per conciar le cuoia; e quelle foglie che han servito a' coiami, avendo succhiato del grassume d'essi, non più buone alla concia, ingrassano la terra. E per aver tutta la foglia dell' una e dell' altra si tagliano le piante da piè, e questi gambi e rami si distendono sopra pertiche di salcio, castagno, o altro, fassi lento fuoco sotto, e cascano: si raccolgono e vagliano dagli stéccoli, e nette s' adoperano.

**MEDICA** (la), detta Falfala amara, e Fien di

Borgogna, comecchè in Francia nasca da per sè in molti luoghi, non è molto differente dal trifoglio, onde in alcuni luoghi si addomanda trifoglio maggiore, o gran trifoglio. È erba utilissima per pastura di tutti gli animali e secca e fresca; ed il suo seme, il qual fa certi baccelleti dentro come piccole lenticchie, è ottimo a darlo a beccare ai polli, che fa far loro dell'uova, e gl'ingrassa assai; fa ancora bene al campo lasciandolo grasso ove ella è stata. Ai cavalli, e asini, e muli, disfatti di magrezza, non è cibo per rifargli che sia più utile. Venne già dall' Indie, s'allignò in Portogallo e in Ispagna, dipoi in Alemagna, in Italia ed in Francia: ne fa menzione Plinio, e dice essere stata addotta da' Re in Italia, dove quando sortisce luogo a modo suo come in Lombardia, ove sono terreni fondati e grassi di spaziose campagne, si sega sei e otto volte, e, siminata una volta in un luogo, vi dura trenta o quarant'anni. Corrisponde di somiglianza al trifoglio nel gambo ed ai nodi, e tutto quello che vien su nel gambo si rizza nelle foglie. I baccelletti sono in foggia di cornettini intorti e con una piegatura addentellata che dà in fuori certe piccole punte, nelle quali è un seme solo, di piccolezza d'uno di quelli di Nicoziana o tabacco, che è il minutissimo che tra tutte l'erbe si ritrovi, ed il più di copia e numeroso.

Desidera terreno donde sieno state cavate tutte le pietre, benissimo alletamato e di fondamento, e sustanzioso, ben lavorato con l'aratro sin alla quarta volta e bene sterpatone tutte l'erbe e barbe intere: avvertisci che la non si semina in luogo di terra troppo secca, o varia, o temperata. Plinio la

vuol sugosa secca, e che si possa adacquare. Columella vuole che'l campo in che la s'ha a seminare si rompa a ottobre e si lasci inquocere tutto l'inverno, poi a febbraio si riari, e, cavatene le pietre con diligenza, si marreggi, e intorno a marzo, ben rilavorato ed appianato come negli orti, vi s'hanno a fare certe aie, larghe dieci piedi, e lunghe cinquanta, sì che si possano adacquare e sarchiare, tenendo i piè ne' solchi senza pestare arrivando sin al mezzo, e dall'altro solco all' altro mezzo, cacciandovi prima letame vecchio marcio; e così acconce si conservano sin' a aprile, e al fine d'esso mese si semina in modo, che ciaschedun bicchiere d'esso seme occupi un luogo largo cinque piedi e lungo undici, e subito sparso con rastrello di legno fitto si ricuopra perchè'l sole non l' abbruci. Dipoi, nati i semi e cresciuti un quarto di braccio, non è lecito prima toccarla col ferro, ma con un rastrello di legno, e con le mani nettarla perchè se le levin dinanzi l'altre erbe che la degenererebbero. La prima ricolta e tagliatura si faccia un po' tardi, perchè del suo seme in terra ne ricaschi e smorzi l'erbe fra essa; se faccian presto, si danno alle bestie. Chi se n' intende dice che si dee mescolare il suo seme con l'avena, perchè opera di far metter sotto le barbe.

Seminasi d'aprile, e più tardi di maggio nei lati più freddi, altramente le fa danno la brinata, e le nuoce più che al frumento. Così coltivata si segherà nei lati buoni sei volte, o almeno cinque. Sei volte fiorisce, e qualche volta quattro, ed allora non si seghi, segata che sia spesse volte, è bene adacquarla, e quando ha fatto il frutto sarchiarla

di nuovo, così durerà buona una dozzina d'anni intera. È erba sana alle bestie ammalate, che in tutti i gradi se ne può dar loro, porgendone da principio lor poca per volta, perchè 'l nuovo cibo non le danneggi, perchè fa enfiare e gonfiare, e crea sangue assai. Scrive Columella che un jugero fa le spese a tre cavalli in un anno. In alcuni luoghi scaturiscon fuori da per loro quest' erbe nei prati, o per la natura del terreno, o per la condizione del cielo nate. Alcune ancora possono esser vestigj delle già in antico tempo nate, o che molti anni il seme che casca rigermini con continua fertilità, e con l'erboso cespuglio rinasca nelle praterie; e niente pare che proibisca (come non fa a infinite erbe) che tal pianta non possa nascere a sua posta, se già per avventura, essendo peregrina e da un altro Mondo recata, non desideri d'esser seminata; e seminata una volta a mano, e da' venti, e formiche ed uccelli trasportata, rinasce e viene innanzi in varj luoghi. Dai segatori de' fieni, e con la falce fienaja ella meglio si sega quando comincia a fiorire; nè è per questo da dire ch'ella non sia matura perchè più utilmente si acconcia in manne seccata ed ammontata. Quelle che sono state a sino a tre mesi si conservano con gran frutto de' bestiami, perchè i vecchi ottimamente se ne pascolano, e tutte le bestie ingrassano, come si è detto: con questo cibo, nè con altro meglio s'allegrano.

Ha la Falfala la radice che va assai in profondo, imperciò è bene la terra ov'ella ha da stare lavorararla con una puntata di vanga ed una zappata, e si cominci all'agosto a romperla e si rilavori all'ottobre, dicembre e febbrajo. Così si vanghi a

buon'otta perchè l'erbe siano ben mortificate dal caldo, e dal freddo; e da mezzo aprile si cuopra il terreno con letame vecchio disfatto che s'incorpori bene marreggiandolovi. Pareggisi appresso, e spianisi senza solchi, o se pure vi si fanno, siano lontanissimi l'un dall'altro tanto quanto basti a cavar l'erba di qua e di là senza ammaccar le piante. Dipoi a mezzo aprile a luna crescente vi si sparga questa sementa mesticata con panico, piuttosto fonda che altramente, e senza perder tempo, perchè ella si risecca molto dal sole: si ricuopra come s'è detto con rastrello di legno, perchè è nemica di quel di ferro, massimamente fitto di denti. Il Panico l'ajuta a nascere, dandole vigore, e nella prima segatura va via, nata, e conosciuto fra essa il Panico, si netta con le mani da tutte l'altre erbe cattive tenendo i piedi nei solchi per non calpestarla, e se vada la stagione asciutta è di mestieri adacquarla all'ottobre, e poi all'aprile, ma destramente; e non volendo averla ad annaffiare servirà per questo aver dato prima assai letame fradicio al terreno in che ella si semini, ed averlo bene a dentro lavorato perchè si mantenga soffice, morbido e fresco senz'altr'acqua: lascisi andar la sementa del primo anno per essere l'erba troppo fievole, e nell'altro, ed in seguito si tagli la prima fiata; dipoi la seconda si lasci fare il seme, il quale si matura nel caldo di maggio, giugno e luglio, nè richiede manco di tempo, ed oltre a questa ricolta per seme, farai ancora di quella che rimane due tagliate. Ma conviene che i baccelletti, ricogliendosi l'altre foglie, siano talmente secchi che nello spezzarli vi si veggano ben maturi,

che è quando son divenuti di color giallo. È perchè l'erbe medesime ne producono qualche volta dell'altre nuove per tardar tanto a segar le prime, le quali facilmente si piegano e talora calano a terra, bisogna usar diligenza in tagliarle con un rasojo che rada, un poco torto nella banda del taglio, quelle cime che hanno i baccelletti, questi pongansi di mano in mano ne' sacchi per votargli subito in su l'aja che sia ben pulita e spazzata, facendovegli prima stesi ben seccare, e poi battere; accanto levato via quella pagliuzza vagliarla con il crivello fitto, ritornando a battere i baccelletti restati interi come prima; si staccia più appresso l'uscito dal vaglio, e si serba all'asciutto insieme con i cornicelli rotti, i quali di per sè si gittan sopra all'altra sementa ricoprendogli bene. Tagliasi la prima volta ogn'anno intorno agli otto dì della luna, ed ancora ogni trenta dì nei lati dov'ella s'affà. Ma tagliata non si lasci a mucchj più d'un dì perchè riscalda, e così si faccia al trifoglio; altramente fa morire tutta quell'altra che si ritrova sotto sinchè ella non rimette. Per questa cagione vi si lasci sparsa bene, o si metta a seccare altrove; e la segatura non si lasci pascere, che vien danneggiata dal fiato e dai denti delle bestie. Seccata, è più utile che farne pagliajo rassettarla sotto i portici in lati asciutti, e dove l'umido non sia, nè penetri l'acqua. È stato osservato sopra l'Erba Medica che, sarchiandola col marretto di ferro, in breve tempo vien manco nei prati dove per altro fresca e vegnente la si ritrova. Nè Erba Medica ancora invano s'addomanda, perciocchè della sua sementa, stretta al torchio nei sacchetti di tela forte e fitta, se ne cava un olio,

sebbene in poca quantità (di assai copia che vi se ne ponga dentro d'essa) il quale è ottimo ed efficacissimo ai tremolanti de' nervi, ed a tutti i paralitici ugnendo caldo.

MELENSANE (le) in altro nome chiamansi Pomi d'amore per la bellezza e bontà loro. È pianta venuta dall'Indie, ha il fior bianco, le foglie simili a quelle del fico, ma minori: fa i viticcj come la vite ed accanto il frutto di grandezza di mele appiole rotondo, di color prima verde, che dipoi imbianca, ed allora mondo e nettato in fette si cuoce come i tartufi. Si conservano così tagliate nella salamoja ed ancora si friggono nella padella come i funghi, e col pepe e sale conditi si mangiano, e quantunque duri a digerire non ingrati al gusto. Si raccoglie il seme, del quale son piene dentro come i cocomeri, procurandosi e seminandosi nelle ajuole degli orti alla foggia loro, ed anco per bellezza nei vasi quando un tal pomo è rosso smaccato tenero.

MARO (il) è pianta simile alla Persa, e si pianta nel medesimo modo: ha il fiore simile a quello dell'origano, e le foglie sono in sul gambo simili a quelle di maiorana o persa, un poco più sbiancate, e più odorate e più acute di quella. Non nasce in Italia, ma vien di Candia, nè cresce tanto quanto la Persa.

MARGHERITE (le), chiamate *Belliles*, fanno ordinariamente nei prati, ove se ne ritrovano delle bianche brizzolate, e delle rosse, doppie e scempie, tutte senz' odore. Svelte de' prati con la lor piota si trapiantano negli orti, ed ancora si raccoglie il loro seme, e si semina nell'ajuole del mese

di marzo, come la lattuga. Le sue foglie tenere non sono ingrate nelle insalate che si fanno di mescolanza, ed anco scévere.

MADRESELVA (la) (caprifoglio, petrolimeno) non è per certo il ligustro, che quello ha la foglia d'ulivo, questa d'ellera o cappero, pendente in rossigno; quello da per sè si regge, e fa rami, questa o rutica per terra o s'attacca ai pruni, o altre piante vicine, e nelle siepi sorge aggavignandosi sopra di loro, e s'attacca con i suoi sermenti vincidi ed arrendevoli come quelli delle viti; questa ha il fior a uso di quello della fava, ma triplicato, di odore grave non ingrato; quell'altro sa di musco. Fa la madreselva bella verdura, ma perde la foglia e 'l fiore molto presto, che per quel tempo che dura è bello ed aggradevole; e si può con essa per i giardini fare strade coperte assai ben alte, perchè la si distende sopra le guide quanto altri vuole. Fortifica ancora e tien collegate le macchie, ed a questi usi bisogna piantarla fonda, e massimamente chi volesse farne spalliere da reggersi sugli asserelli. Cavasi dai boschi e macchie, fra sterpi dov'ella nasce frequente, di pianta giovine con tutte le sue radici, e si trapianta nel domestico in buon terreno grasso, (non rifuggendo l'umido) d'ottobre e marzo. Si può far nascere ancora di seme, osservando di raccorlo con diligenza quando egli è maturo, e seminandolo come i capperi, d'aprile. Si spartiscono ancora i suoi cespuglj, e se ne fanno più piante da porre. Si stillano i suoi fiori, e fanno acqua odorata, ma non quanto essi quando son freschi.

MACERONE (il) si tiene che sia il vero Smir-

niò degli Antichi, detto Olusatro, e molto tenuto in pregio dai Siciliani, i quali usano in cibo la sua barba assai, che è di corteccia nera e dentro candida come neve, la quale essi raschiano con un coltello tagliente facendone bricioli; poi la spremono con mano, stringendo forte, e cavando quell'acqua che n'esce, la condiscono in insalata. Ancora si cuocono queste barbe, e, tagliate in pezzetti di girelli nel medesimo modo ( aggiungendovi pepe ) in insalata si mangiano. Nel tempo della primavera manda fuora certi germoglj o tenerumi, i quali si mangiano come i carciofi ed i cardoni con pepe e sale, e quelle foglie fresche in insalata sono ottime, scevere, e mescolate con altre erbe come più piace. Fanno bene i Maceroni seminati appo i muri rovinati fra calcinacci e pietre, avendovi fatto divelto, e seminandovegli dopo l'equinozio dell'autunno. Godon dell'ombra e fanno in tutti i lati, amando pur la terra grassa, e ben sotto lavorata; e seminato una volta, lasciando fare il seme ad alcune piante, non occorre più seminarlo, che da sè lungamente rinasce e si mantiene. È frequente ne' monti manco arenosi. Quelli che si seminano a marzo fanno le radici buone per l'inverno che viene. Sono più saporiti di monte e fra i sassi, che non in piano. Provocano l'orina le sue foglie come la radice, la quale si può conservar cruda posta dentro alla salamoia. Il Ruellio racconta d'un condimento loro antico, ma è migliore fresco.

MUGHETTI (i) sono odoratissimi: nascono di cipollette, e con la cipolletta piccola fanno cesto insieme più fili di lor piante, ed il lor fiore è in guisa di piccolissime campanelline. Trovansene di

più sorte, e tutti con le barbe attaccatavi la lor cipolletta. Si piantano del mese di febbrajo, nelle ajuole degli orti accosto l'uno all'altro che si tocchino, e piantati una volta si mantengono un pezzo senza ritrapiantargli. Vogliono esser tenuti netti dall'altre erbe. e sarchiati.

MUSCO GRECO (il) è pianta di grande odore nel suo fiore, che è vago ed artifizioso a vedere, e molto gentile. Si trapianta ancor esso avanti la primavera con la sua cipolla in terren grasso, nei testi, e se vada asciutto gode qualche volta d'essere adacquato: non vuol esser posto troppo a dentro.

MEO (il) è un' erba che fa le foglie simili a quelle dell'acero o della vite, ma più appuntate e con due taglj in mezzo: fa certi semi come fagiuoli, e fa il fusto a nodi e rami similmente con i cannelli come la canna, dentro pieno di materia come il finocchio: è chi n'ha fatta grande impresa in Italia per cavar olio del suo seme spremendolo al torchio, e prima sotto la macine da olive; ed è olio buono a ardere e per i panni. Seminasi all'ottobre in terra grassa in campi piuttosto vangati che arati, e letamati bene. Ma perchè in effetto di gran quantità di lor semi non si cava molt' olio, non è da impacciarsene che per averne qualche pianta per variare e per bellezza.

NEPITELLA (la), detta Calaminta, non solamente all'odore si rassembra al puleggio, ma nelle foglie e nei fusti: n'è di tre sorte, una simile al bassilico di fior rossigno, ed ama nascer nei monti, detta Calmento montano, di foglie simili al mentastro, un poco sbiancate con rami quadrangolari. N'è assai nella Valle Anania e nelle montagne di

Gorizia; l'altra ha le foglie più minute, ed un'altra più larghe, meno odorata e di sapore meu sappiente, e manco acuta di tutte. Nascono tutte nei luoghi magri lungo i ciglioni, nelle strade, nei sodi degli argini dei campi, nelle selve e nei boschi frequentemente, e di tutti i luoghi còlta con la sua piota come si trova si traspone nel domestico, che non sia di grasso terreno, e si alligna e si mantiene assai verde per l'inverno. Ed ancora si può con diligenza raccorre il suo seme e seminarlo: vale nei condimenti delle salse, saporetti, e minestre, e soprattutto si dice con il radicchio trita, la sua foglia. È la Nepitella incisiva per esser calida, sottile e alquanto amara; provoca valorosamente i mestrui tanto bevuta, quanto applicata, ed è ottimo rimedio ai lebbrosi. Posta sopra la morsicatura delle serpi vale assai, ed anco bevuto il suo decotto, il quale è buono pure a provocar l'orina. Col suo fumo e col suo sito si scaccia via le serpi: a' dolori del capo, temperata con aceto o pur disfatta, giova fasciando la testa. È tanto amico l'odor della Nepitella ai gatti, che subito ritrovatala se le soffregano e volentieri ne fan letto e se ne pascono. Il fior solo, colto e condito per insalata, è ottimo cibo ed appetitoso.

NASTURZIO (il) è un'erbetta che produce minute foglie intagliuzzate, ed il gambo sottile alto un piè e mezzo: n'è del nero, e del bianco, e l'uno e l'altro nasce il quinto giorno. Il Nasturzio Milesio è grandemente lodato appresso quello di Babilonia. I Persiani per cibo l'apprezzano oltremodo, mangiandolo così fresco col pane, e cavandone utilità (accanto allo spender poco) di non sputare

e non aver molto a soffiarsi il naso, ed anco non molto a orinare. È la natura del nasturzio al tutto simile a quella della senapa e della ruchetta. Ha proprietà di rattenere i capelli che stanno per cadere, lavandosi il capo con la sua decozione. Il Nasturzio non teme il freddo, e dà fuori così nel verno bene, come l'estate. Nasce ancora in mezzo al verno, ma meglio è che lo trovi nato a solatio. Seminasi di seme all'aprile, e di pianta si trapone, e s'attacca sbarbato con la radice. Fa il seme simile a quello della senapa, e il suo sapore è veemente e mordace, e l'odore acuto penetrativo che fa stranutare. Si può seminare il Narturzio tutto l'anno, ma meglio è di gennajo, febbrajo e marzo, e di settembre in terreno agevole e grasso.

Il Nausturzio d'India è poco tempo che fu di quivi trasportato in Italia. È pianta nuova non più stata veduta nelle nostre parti: va rependo per terra, nè s'eléva alto che con qualche sostentacolo: ha le foglie piccole schiacciate in foggia di quelle dei capperi, fa parecchi rami in sul suo ceppo, e fra le foglie certi fioretti gialli piccoli: i suoi gambi son vincidi come la porcellana ed arrendevoli, ed hanno fra sè stessi certi nodelli contrassegnati; il color delle foglie è verde sbiancato o cenerognolo; fa il seme da ultimo quando vuol seccarsi che, è verso il freddo ed è come una veccia: il qual si raccoglie con diligenza, e si conserva al marzo, al principio del qual mese (avendo preparato del terriccio, mesticatovi con terra pecorino disfatto) si stritola bene insieme, e, fatto sóllo, con le dita, fattovi un pertuso fondo quanto alza una nocciuóla, vi si getta dentro quel seme, e si ricuopre, ponendovene quanti

vene va, lontani quattro diti l'uno dall'altro. Aiutasi a nascere in quaranta dì con l'annaffiare, e, cresciuto un sommesso con la terra che gli tien ricoperte le barbe, si traspone nell'aiòle degl' orti che siano volte a solatio, e nelle prode, con ordine da poter qualche volta adacquarlo. È pianta vaga, e si può lasciar giacere e sollevar da terra con le guide come altri vuole, o lasciarla acconcia in vasi: la foglia è commestibile buono da per sè sola, e con mescolanze in insalata.

NARCISSO (il) tre volte fiorendo dimostra i tre tempi di seminarlo: cresce tre quarti alto di piede con foglie simili al porro, ma più sottili e minori: il torso è erboso, liscio, più alto di tre quarti d'un piede e concavo. Il fiore è bianco e nel mezzo giallo, ed in alcuni luoghi rende aspetto porporino, ed usasi nelle ghirlande: la radice è in foggia di cipolla, e questa si pianta al fin di febbraio o a mezzo marzo, ed il suo seme, che è lungo e nero, in terreno grasso e buono. Cresce il narcisso adagio, e perciò non fiorisce se non dopo l'Arturo nell' equinozio dell' autunno e di primavera. Cascando il seme del narcisso rinasce da per sè stesso: si pone o si semina nell' aiòle degli orti, e si ten netto dall' altre erbe mettendolo fitto che quasi si tocchi l'una pianta dall' altra. Fu Narcisso un bellissimo giovine che innamorato di sè medesimo, fu trasformato in questo fiore, così chiamato dal suo nome. I Tespiensi contendono che ciò avvenisse in Beozia mostrando la fonte Donaca, dove il giovine specchiandosi non sapeva distinguere da sè medesimo la sua ombra. L' odore del narcisso è molto grave, e offende il capo. Del suo fiore si fa un olio per mollificar le du-

rezze, e per riscaldar le cose infrigidite ed agghiacciate. La radice è così diseccativa ch' ella salda l' ulcere grandi, e parimente le ferite profonde perfin ai nervi maestri. Così si trova scritto in Galeno.

NEPE (la) o Nepa è una pianta che continuamente rattiene il verde, e al freddo è più vigorosa e verdeggiante; la qual non ha foglia di sorte alcuna, ma in quello scambio spine strette acute, e pungenti stecchi che si toccano, l' un dall' altro stretti e serrati. Ha una radice sola, e con quella ancora corta si ficca in terra dopo l' equinozio dell' autunno. Fiorisce la nepa di fior giallo assai minore di quello della ginestra, e quanto la ginestra s' alza. Ha il gambo similmente pungente, formato di steccolini aguzzi ed appuntati. Traspiantasi d'ottobre col suo pane di terra, e quanto più piccola si cava, meglio s' atttacca in ogni terreno, e per far siepe (piantata fonda) non ha pari e per l' utile e per la bellezza; nasce nei boschi sotto le piante grandi e nei monti non coltivati.

NOCE METELLA (della) scrive il Mattiuolo così: Oltre alle moscade abbiamo ancora dagli Arabi le Noci vomiche e le metelle, quantunque gli Speziali, e parimente la maggior parte de' Medici, tengano ingannandosi che le vere noci vomiche sieno le vere metelle, e così per contra. Perciocchè vomiche chiamano quelle che son piatte, e quasi pelosette, con le quali s'ammazzano i cani, e metelle chiaman quelle che sono da ogni banda alquanto rilevate, con alcuni nodi a modo d' occhietti attorno attorno per l' ambito loro. Conoscesi questo loro errore manifestamente per Serapione, il quale d' autorità d'Abram descrive esser la noce vomica di colore tra 'l

glauco e 'l bianco, un poco maggiore della nocciuola, tutta piena di nodi; il che vediamo non essere manifestamente in quelle che chiamano metelle, che non corrispondono alle metelle vere in alcun modo, descritte da Serapione, così dicendo: Il noce metello è simile al noce vomico, ed il suo frutto somigliante a quello della mandragora, la cui corteccia è pelosa ed il suo sapore aggradevole ed untuoso, il che vediamo in quelle che addomandiamo vomiche, perchè queste hanno la corteccia pelosa, sono untuose, e di assai dilettevol sapore al gusto, e nelle facultà loro (non dico nelle fattezze, come, ingannandosi, credono alcuni che abbia inteso Serapione) sono simili ai frutti della Mandragora, conciossiachè, come dice Serapione, son frigide in quarto grado, e mangiate al peso di due dramme ammazzano, ed in meno quantità imbriacano. Il quale effetto si vede causarsi nei cani, e talora negli uomini, a cui sono state date quelle che vogliono siano le vomiche. Imperocchè, scrivendo Serapione delle virtù delle vomiche, non disse che fossero velenose, ma che, mangiate al peso di due dramme con sale, o bente col decotto dell' aneto, con facilità provocano il vomito. Per il che diremo, che quelle che sono alquanto rilevate, e che hanno i nodi ovver occhj sopra di loro, sieno le vere vomiche, e che le piatte ed irsute untuose, occiditrici de' cani, sieno le vere metelle. Fin qui il Mattiuolo. Come si sia, e l'una e l'altra nascono di seme, o ben fanno in grasso terreno e perse si riseminano a primavera. È vaga e bella pianta a vedersi, e si dee essere studiosi d' averne.

NAVONI (i) sono la Rapa maschia: subito nati

e usciti di terra ingrossano per in fuori. Perciò conviene che sia arato parecchie volte il terreno dove si seminano, affinchè diventi agevole e trito. E perchè da esso cavano e succiano assai, bisogna che sia ben concimato ed ingrassato; siccome ancora grasso di natura lo desiderano, ed asciutto, e leggiero, anzichè umido e duro, e tanto inanzi letamato, che vi sia dal terreno smaltito ed incorporato, perchè 'l fresco o vecchio secco che li tocchi gli fa diventare spugnosi e fungosi. Ed il sito dee essere piuttosto di vallata che piano, o altro; se non piano, asciutto e sano, e che al bisogno si possa innaffiare comecchè si nutrisca in esso come delle nebbie e brinate in tre mesi. Amano il freddo, e vengon bene nei luoghi sabbionosi, arenosi, e ghiarosi. La proprietà del luogo ne fa mutare il seme, perciocchè, per due anni seminata la rapa in diverso terreno da quello che ella desidera, si trasmuta in navone, e così questo per contra in rapa. Plinio scrive aver visto un Navone di quaranta libbre. Non gli noceranno nè i bruchi, nè le culici se si maceri prima il suo seme col sugo del Semprevivo maggiore per una notte. Scrive ciò Columella di prova. Verranno più grossi e più grandi assai i navoni se si vangherà loro il terreno.

Deono seminarsi nei luoghi che si possano adacquare, e dove sieno state le biade l'anno medesimo dal solstizio al fin di giugno, e per tutto luglio, e d'agosto, ed al principio di settembre, non lo ricoprendo molto. Mescolasi il seme con l'arena, perchè così gettandolo in terra, sien radi, e nati ancora si diradano, ed un poco cresciuti si sarchiano d'agosto, nei luoghi freddi rincalzandogli bene. E per

avergli sfoggiati e paffuti si semini ne' dì primo o quarto della luna crescente. Se si semineranno i navoni di marzo, saranno buoni al solstizio, e di luglio: si posson seminare d'agosto ne' luoghi freddi, e molte volte, levata la segala e l'orzo al terreno, al finir dell' inverno si sementa, e si crede che per il suo freddo diventino assai più dolci, e più teneri, e per questo tutto 'l crescimento volgersi sotto alla barba, e non alle foglie, siccome avviene agli arbori, i quali l' inverno attendono ad aumentare le radici sotto terra, e poi nella primavera, estate, e altri tempi dell' anno, al di fuori foglie, e dentro le medesime barbe. Sementansi i navoni ancora di primavera nelle calde ed umide regioni. Più lieti si faranno e più rigogliosi se, avendo tritato della paglia, si semineran con quella mescolatamente. Scrivono i Greci ch' egli è bene che 'l seme sia gettato in terra da uomo ignudo, che preghi che abbondantemente nascano per sè e per i vicini: cosa ch' io reputo che tanto profitti quanto quel documento loro nel potar le vigne, che è che il potatore d'esse in potando sempre tenga una ghirlanda d' ellera in testa per aver copiose l'uve e buon vino. Si deono corre i navoni avanti che talliscano, e netti dalla terra si mondano sottilmente; accanto si tagliano sin' al mezzo di qua e di là per tutto, e cacciato del sale in quelle tacche senza avergli staccati dai taglj (minuto che penetri) si compongono in un vaso di terra invetriato, mettendovi sopra di nuovo sale, e lasciandovegli star tanto che scolino: dopo tre dì s' assaggiano se hanno preso il sale nel mezzo, e parendo salati assai si scola del brodo che han fatto, e sendo poco vi si ricaccia della salamoia soda e dura di-

poi, cacciati per ordine in un cesto di vimini, si carican con una tavola piena di grosse e pesanti pietre, e si lasciano a spremere e ad asciugarsi per un dì e per una notte; dipoi si ripongono in un vaso di terra cotta invetriata o di vetro, e vi si mette aceto e senapa chi le ricuopra. Ancora si conservano in cantina nell'arena, sotterrati in luogo fresco, ma non umido; ed in questo mettono certi talli bianchi, i quali conditi con olio ed aceto, così si mangiano. Godonsi i navoni del freddo, ed in questi si converte il rapo, e seminato e riseminato più volte ritorna a sè medesimo. Condivano gli antichi le rape ed i navoni a quella foggia: oggigiorno non si usa più. Sono i navoni a mangiare ventosi, imperciò cocendosi con la carne vi si aggiunga anici o finocchio. Scrivono alcuni ritrovarsi rape salvatiche in Schiavonía. Sono più dicevoli allo stomaco i navoni, che non i rapi, o le rape, e più grati al gusto come più dolci e delicati di loro. I Navoni Corintj erano in pregio appo gli antichi, e crescono di sopra fuor della terra più che sotto. I Romani apprezzavano gli Amiternini ed ancora i Norcini. Vagliono in comune i navoni il medesimo che le rape.

ORZO (l') fa bene negli ortali dove sia il terreno asciutto e non umido perchè non ricaschi, e perciò nel grasso e secco, e nell' assai gracile perfetto e ben lavorato; e così la troppa acqua, e massime in fiore, come al frumento gli fa gran danno. Somigliantemente nel terreno fangoso o troppo umido degenera, e imbastardisce quasichè in loglio, o si muore, e perciò farà sempre meglio in terra di mezzana grassezza purchè sia asciutta, e massimamente

perchè è infestato più che 'l grano da' punteroli e dall'acque, ed in quella meglio sene difenderà, e di quella sorte che si domanda Etiocrito n'è sicuro affatto perchè nasce piegato. Il Franzese, o *distico*, è una sorte d'orzo di grandezza notabile, a tal che mesticato col grano fa buon pane per la famiglia: seminasi in lati grassissimi e freddi intorno al marzo, ma meglio risponde se, non andando crudo il verno, si semini di gennaio L'*esastico*, che ha sei ordini di filze di granelli nella spiga, detto Orzo mondo (che quasi da sè gli casca il granello senza reste) è ottima sorte d'orzo. All'orzo sono varj e diversi i granelli: alcuno l'ha maggiore più lungo e più rado; alcuno biancheggia, alcuno pende in rossiccio più pien di farina, e più forte del bianco. Ancora uno ha due soli versi di spighe, ed uno tre, quattro, o cinque al più, al quale la spiga è molto vicina alle foglie di grossezza ed ampiezza maggiore. L'Orzo d'India mette i rami sul suo diritto fusto.

Seminasi l'orzo dopo l'equinozio autunnale a solchi spartiti nell'uno sì e nell'altro nò, in terreno grasso, ma nel gracile più per tempo. Il marzuolo si semina per tutto 'l mese di marzo, e nel mese d'aprile, e sarà fatto di luglio; ma di tutto questo che di primavera si semina (massimamente nel principio) sarà manco il ricolto, e più tardo. Desidera il terreno ben letamato e lavorato, massimamente nel non grasso di sua natura, e piuttosto vangato che arato. Imperciò farà bene sempre ne' Magolati, e se il terreno dove sia seminato non è gagliardo, perchè sfrutta assai ed immagrisce. Si letami subito o si lasci riposare un anno. Vuole esser sarchiato e netto, e procurato alla maniera del grano

e similmente atteso; e quando sarà pressochè maturo si raccolga con prestezza, e la mattina per l'aurora chè casca dalle spighe per esser mal vestito di coperte. Tagliati i covoni si lasciano giacere alquanto nel campo, che così si crede n' ingrossi dentro il granello e si stagioni. Conducesi dipoi all'aia, si trita e batte, e si netta come il grano. L'orzo da ch' egli ha fiorito, in quaranta dì si fa da mietere, e quello che si tiene in serbo per farne orzate ai malati (le quali si fanno del più candido, cotto, e passato per stamigna con zucchero) vuol' esser del più sodo e netto bene. Si conserva bene in vasi nuovi di terra cotta invetriati, dentro alla sua loppa o pula. L'altro, rinfrescato che sia, si può riporre nelle buche da tenere il grano. Erano appo gli antichi i Gladiatori ordeacei che si cibavano d' orzo.

ORIGANO (l') è di due sorte, bianco e nero: il nero non fa sementa, il bianco minuta. Così è del salvatico e domestico che si ritrova: questo ha le foglie minori di quello, e nasce negli orti, e vale nei condimenti delle salse, ed altri intingoli, e nell' insalate le sue foglie in scambio di nepitella, e fra il radicchio trito si dice bene, come il suo fiore spicciolato sopra l' acciughe accrescendo lor grazia e sapore, ponendovene in quantità. Cogliesi l' origano mentre ha i fiori finiti d' aprire, e s' appicca all' uggia, e qui si lascia seccare, e secco si sfarina sopra i pesci salati, olive, e funghi, e fava infranta cotta. Nasce come la nepitella in aridissimi luoghi asciutti e secchi, sopra muraglie disfatte, calcinacci, e rovine d' edifizj e ne' più alpestri luoghi. Esce fuor della terra piuttosto del seme vecchio che del

nuovo, ma non innanzi ai trenta dì. Mette adagio, ed i suoi rami staccati dal fusto s'appiccano in terra lavorata, minuta, grassa o alletamata, secca, ed asciutta, ed in tale si semina. Diviene ancora migliore che nei luoghi grassi, negli aspri e sassosi; tuttavia ama d'essere fomentato con il concime nei terreni deboli e leggieri, e quivi innaffiandosi qualche volta farà meglio. Si semina di settembre e d'ottobre di seme dei lati più aspri, di dove si trasponе col suo pane. Sta bene attorno alle cassette delle pecchie: macerato il suo seme nel latte, lo farà meno acuto, e più piacevole. L'Eracleotico, e l'Onite non nasce in Italia, e quello che viene di Candia fa il fiore bianco, e questo crede il Mattinolo che sia il vero Origano salvatico. Come si sia, il seme dell'origano è buono a far ingravidar le donne.

OSCIAMOIDE (l') è una pianta di nuovo dell'India trasportata nei nostri paesi, che fa per lo più un fusto solo, sottile e voto, che non s'alza più di due terzi di braccio, e fa le foglie su per il gambo scompartite con tal ordine che l'una non si riscontra su per esso con l'altra, ed in cima del suo pedale, che con le foglie diminuisce in foggia di piramide, fa il suo fiore, il quale è incrociato da cinque pezzi, occhiuto in mezzo, di notabilissima bellezza, sì per la fazione, come per il colore scarlatto chermisino del più vivace che si possa mai ritrovare, piccoletto quanto un garofano in giro, ed i pezzi della croce che egli fa in quinto sono equidistanti di lunghezza e di larghezza con la sua boccia sotto che gli tiene in sesto come ai garofani fa la sua le sue foglioline. Le foglie dell'osciamoide sono somiglianti a quelle del gelsomino nostrale, un poco

più nerbute, e non tanto fiacche e sottili e deboli. Il fiore contuttociò non ha sito alcuno d' odore che vaglia, ma tutto si pregia per la bellezza sua. Il suo seme è piccolo e nero: seminasi nel mese di marzo nei testi, e qui si mantiene e va innanzi bene; ed in terra ancor, seminato nell' aiuole degli orti, profitta comodamente, ma bisogna ai tempi asciutti e secchi adacquarlo destramente. Vuol esser piantato rado l' un dall' altro un palmo e mezzo, perciocchè qualche volta dal calcio de' suoi pedali egli mette e dà fuora più d' un gambo a tal che una pianta fa diversi fiori. Ama il terreno grasso, o che sia concimato bene.

PASTRICCIANO (il) è erba simile nelle foglie alle carote, e si può quasi chiamare la Carota salvatica: nasce ne' campi lavorati da per sè, ed ancora ne' sodi, e più in questi che in quelli. Puossi lasciar fare il seme alla campagna, e poi al marzo in terren buono seminarlo nel domestico per servirsi delle sue barbe in intingoli, come di quelle del prezzemolo, e sono di buon sapore.

PETONCIANO (il) ha la foglia non troppo disuguale a quella del fico quanto alla fazione, ma minore assai. Fa il suo fusto sodo, alto da terra due terzi di braccio, ed il suo frutto, da prima verde, poi paonazzo; ed una sola pianta ne fa tre o quattro sin' in cinque. Sene trova de' bianchi, i quali sono ancora così candidi quando son maturi. Mangiansi conditi come i funghi con olio, sale e pepe, e tagliati in fette e fritti nella padella; e con la carne lessi s' approvano, come spartiti e cotti nella teglia in forno, con buon ripieno di cacio, uova, erbe, e pane. Si seminano, e coltivano, ed assettano

come i poponi, ed i cocomeri, se non che deono esser trapiantati quando son grandicelli in sugli arginuzzi de' solchi, o trogoletti dove corra l'acqua, perchè con questa si nùtriscano ed aumentano non pur le piante, ma i frutti loro ancora. Non è memoria del Petonciano appresso gli Autori antichi, nè da loro n' appare alcuna descrizione, a tal che convien dire, che siccome sono state molte erbe che ora non conosciamo, o che più non si trovano, così ci sia incognito il riscontro de' nomi, come del Bulbo.

POMI D'ORO (i) sono pianta di seme, venuta dall'Indie, fa le foglie simili alle melenzane, venute similmente di quel paese, e fanno gran cespuglio di rami, e fra le foglie un frutto simile al loro, ma è a spicchj, e molto schiacciato, ed alquanto più grande. Non è buono a mangiare, ma solo si può cercarne d'avere per bellezza: seminansi di marzo nell' aiuole degli orti, e dove si possano adacquare in terren grasso.

PEPE (il) erbaceo d' India è di due sorte: una fa lunghi baccelli, aguzzi nel fine, e dal loro attaccagnolo assai più grossi, lunghi quanto il dito indice: da prima è verde, poi quando è maturo diventa rosso; l' altro fa certe coccole come giuggiole rotonde della medesima maniera, prima verdi, poi rosse quando son mature: l' une e l'altre, colte quando son fatte (che è quando agevolmente si staccano dalla guaina che le tiene attaccate) si mettono così fresche in una schiacciata di pan crudo, e con essa incorporate, e dentro nascose, si mette quella schiacciata in forno a biscottare, dipoi si pesta tutto col pestello di legno nel mortaio, e,

fattone polvere. s'adopera come il pepe nero ( che è una pianta dell' India simile alle nostre vitalbe ) su tutte le vivande, ed è pepe più risentito e pungente, ed efficace dell' altro. Fa il seme dentro a quelle boccie, e si semina di marzo in buona terra nell' aiuole degli orti e ne' vasi, adacquando qualche volta. Ha le foglie simili al Solano, e s' alza due terzi di braccio.

PIMPINELLA (la) o Selbastella, che altri si voglia dire, ha le foglie intorno al torso, che non s' alza molto da terra, e questo fa quando vuol fare il seme, sempre a due, e divise una con l' altra. Nasce fra i sassi, ne' luoghi alpestri, e ne' campi sodi più di magro terreno che di grasso. Si porta la pianta intera nei luoghi domestici, ne' quali si semina di marzo, spargendo il suo seme raccolto alla campagna, nelle aiòle degli orti, dove si mantiene col riseminarla ogn' anno: seminasi ancora d' aprile adacquandola, e d' ottobre si trasporta dai luoghi foresti con la sua piota. N' è della stretta e della larga, e d' ambedue si raccoglie il seme, e fa in ogni sorta di terreno: serve alla mesticanza dell' insalate, e dà bella verdura ed allegria sparsa nelle tazze sopra il vino, causando frescura, e più appetitoso il bere.

PULEGGIO (il) secco mette il dì medesimo della bruma; e similmente attaccato al solaio rinverdisce quivi, e dà fuori il medesimo giorno della bruma, ed ancora nel dì del solstizio. Aristotile cerca la cagione, e la dà perchè l'alimento ch' egli ha crudo non potendo digerirsi altramente per il freddo, dia fuori il giorno del solstizio, che è il maggior caldo, cocendosi allora. Rifiorisce anco nei

rami spiccato dalla madre, ed allora è il tempo di piantarlo, e, piantato o seminato all'aprile in terren buono, basta un pezzo. N'è del montano e dell'aquatico che ha la foglia di sermollino più lunga con fior giallo detto salvatico.

PREZZEMOLO MACEDONICO (il) ha la foglia assai più larga e più soda del nostrale, ed al gusto è ancora più saporito dell'altro: nasce in Macedonia, ed esce di certe grotte scoscese e fra le crepature delle pietre; e fu di quivi portato in Alessandria (poichè Alessandrino ancora viene addomandato) e d'indi in Italia. Questa sorta di prezzemolo largo desidera luogo acquidrinoso, o che copiosamente si possa adacquare, accostandosi egli assai alla spezie dell'appio. Domandasi per altro nome Estreatico: nasce di seme seminandolo a primavera nell'aiòle degli orti, ove si possa adacquare, e traspiantato anco d'un piè grandicello col piòlo, vien bene in terra grassa.

Il Prezzemolo ordinario è tenuto da molti che sia l'Appio domestico. Ama terreno sustanzioso, grasso, stabbiato con letame marcio, e che non sia il luogo troppo umido. Seminasi, avendo prima tenuto per un dì ed una notte il suo seme in macero nell'acqua di letame grasso, nell'aiòle degli orti lavorati triti e minuti, per insalate ed altri condimenti, comecchè cotto col castrato si dica nel suo brodo più che altra cosa, pigliando le sue foglie, e minuzzandovele ben dentro, le quali, ricoperte per il verno, campano i geli per rimettere a primavera. Di dicembre, gennaio, febbraio e marzo, ed ancora tutto l'anno nei luoghi temperati si può seminare, e fatto l'equinozio di primavera, massimamente

avendo un poco prima pestati i suoi semi in una pila, o fra l'altr'erbe, o da per sè. Vuol'esser per primo seminato fitto, e adacquato bene. Del vecchio seme più sollecitamente si crede che esca fuori e prestissimo in quaranta dì, nascendo (più di tutti gli altri semi difficilissimo) in cinquanta. Seminato, vuol'esser calpestato con i piedi: basta un pezzo, seminato una volta. Vuol'esser posto rado, rifassi dell'acqua datagli spesso. L'intelletto umano ha avuto ardire di specular prima le cose naturali; fatta poi l'arte industriosa per via dell'esperienza, non sgomentandosi di manifestare le più interne cose, prende ardire non solo di accelerare gli effetti, ma ancora le basta l'animo di produrre il prezzemolo che fra tutte l'erbe è tardissimo a nascere. Ma conviene esser sollecito e diligente operatore, perchè ogni piccolo errore che si faccia (come nel far l'oro agli Alchimisti che se ne valgono per iscusa) è gettata via tutta l'opera interamente.

Abbiasi adunque il seme d'un anno, e nello spuntar dell'estate mettilo nell'aceto, lasciavelo stare un poco in un luogo tiepido, e dipoi mescolato con terra sottile e cenere fatta di favùli. Dopochè l'avrai sbruffata con acqua arzente parecchie volte, cuoprila con un panno affinchè 'l vapore non svanisca via, e così, dopo poco spazio di tempo, e dopo poche ore, dissipata la terra, leva via il panno bagnato, e si slungherà il gambo, e darà a chi vede gran maraviglia. Volendo il prezzemolo per servirsi delle barbe per intingoli, e cotte semplicemente con acqua, e condite con olio, e sapa, rifritte prima in un pignatto, si dee divegliere il

terreno, e quivi, seminato rado, lasciarlo stare, o veramente seminarlo nell'aiòle degli orti all'ordinario, e, cresciuto alquanto, trapiantarlo a primavera lontano l'un gambo dall'altro quattro dita nel divelto, senza punto storcergli o troncargli le barbe; e perchè quando egli è piccolo, il primo anno non suol tallire, o se tallisce, tallisce poco, si dee tagliare in su la corona, e metterà il tallo non prima che il secondo anno, facendo nuova e fresca foglia, e più lunga e più grossa la barba; e la sementa del secondo anno farà meglio, lasciandolo poi per tal'effetto al suo tempo tallire e fare il seme. Ama il prezzemolo l'ombrìa, e 'l luogo umido, e se non si sbarba (attendendo a corre le foglie) dura assai. Le sue radici son buone cotte con la carne l'inverno a rinfrescare il fegato, e le foglie in insalata di mescolanza, ed anco servirà (quando son tenere e fresche nate di poco) per salsa fatta col prezzemolo e con l'aceto, come savore con l'agresto a rinfrescar d'estate. La sua sementa basta cinque anni buona. Il Prezzemolo di Macedonia è il più lodato di tutti, e fa dell'altro maggiore operazione. Muove potentemente l'orina, e il mestruo, e manda via l'enfiagione dello stomaco e del budello *Colon*, e beuto il suo decotto vale alle doglie del fianco, e delle reni, a'bachi e a' dolori della vescica.

**PALIURO** (il) è un pruno ch'ha le spine contrarie, e s'attacca di pianta, se ne fanno le fratte Romane.

**PERIPLOCA**, (la) o Erba del Signore (così detta perchè 'l Gran Signore de' Turchi l'ama molto, e l'usa nei suoi Giardini) è denominata

dall' avvolgersi con questo nome Greco che vuol dire avviticchiarsi, perciocchè fa le messe de' rami che s' avvincighiano ed aggrovigliolano in lor medesimi, o per terra, o come possono, se non ritrovano a dove attaccarsi, e come l'Apocino, ha grandissima copia di lattificcio sotto la sua corteccia, sgorgandolo fuori da ogni taglio per piccolo ch'egli si sia. Ha le foglie in sull'andare del gelsomino ordinario. Piantasi in terreno che sia grasso, o letamato bene, a pezzi o grossi o sottili, purchè abbia di sotto da quella parte che si caccia in terra e di sopra un nodo che voglia mettere, con gli occhj gonfj che ingrossano i bottoni all' ottobre, o veramente si sbarbano dal suo pedale certe pianticelle ch' ella vi mette, e con un poco di radice si pianta, ovver, tirato a terra uno de' suoi rami, vi si corica, e lascia star tanto che barbichi; dipoi si cava e pone. Il suo seme che nasce in certi baccelletti a uso di cornicini, raccolto di quivi fatto, si semina a marzo con l' avvedimento dei capperi; e, cresciuto d' un anno, si traspianta all' ottobre. Piantasi la Periploca fitta per far le strade coperte, e vestire il pedale d' un arbore grosso, e se ne posson fare spalliere, e con la guida sotto si può loro dare che forma altri si voglia, perchè s' aggavigna a tutto quello ch' ella trova atto a sostenerla, e reggere sopra di sè. È pianta che cresce presto, ma per il freddo perde la foglia.

PORCELLANA (la), chiamata in Greco *Andrachne*, ha le foglie pendenti in rotondo, grosse, polpute, verdi, sbiancate sopra rami e fusto rossigno. N' è della minore, e della maggiore, domestica questa, quella salvatica, che ha le foglie mi-

nori, ed è più minuta di quella, e più terragnola. Quella si semina al fin di marzo, o al principio di aprile nell' aiòle degli orti come la lattuga in terreno trito e minuzzato bene, ed alletamato, perchè spolpa ed usufrutta la terra assai. Trapiantasi ancora in terreno grasso, e che s'adacqui, a luna crescente, perchè venga presto e piena di succhio; ed adacquandola farà il cesto maggiore, e le foglie più larghe, piene d'umore come il Semprevivo. Trovasi ancora dell' aquatica, che ha le foglie più sottili, e più larghe, ed il suo fiore è largo, giallo e rotondo: cresce e s'aumenta più dell' altra. Cogliesi la porcellana con i suoi gambi, lavasi bene e netta, e lasciasi seccare un poco al sole tantochè ella appassisca. Accanto inzuppata nell' agresto si acconcia in un vaso invetriato di terra cotta a suolo a suolo mettendo fra l'uno e l'altro del finocchio salvatico. e del sale tantochè s'empia, e si cuopre col pesto del finocchio verde e sale, tantochè l'erbe stien giù sotto; e vi si caccia una salamoia fatta d' aceto e d'agresto, empiendonela tanto, che sopravanzi; e si caccia a riporre in una credenza d' un luogo asciutto opposto al sole affinchè la non immucidisca, e di quivi cavandone s'avvertisce che stia sempre a fondo, e ricoperta. Dipoi, lavata col vino, si mangia condita con l'olio.

Ancora senza le foglie si trascelgono i suoi gambi, e si pongono a seccare al sole, e secchi stesi sur una tavola, si conservano in luogo asciutto, e quando si cuocono le civaie (perchè siano tenere e pastose allorchè si mettono a fuoco) si pone nella pignatta un pezzetto di questa Porcellana a discrezione a cuocere con esse, e ciò le farà frolle,

e tenere come pasta, quanto la gruma di botte, e la cenerata, e'l ranno. Vale ancora la Porcellana fresoa (siccome questi gambali così ridotti masticandoli) all' allegazione dei denti, e gli proscioglie quanto 'l sale, il pan molle, il cacio fresco e secco. Ricercano alcuni perchè ed in che modo ell'abbia questa facoltà di slegare i denti, e finalmente si risolve, che come la Calamita d'attirare il ferro, così questa abbia tal proprietà, sendo occulta la cagione (come in molte altre cose) del perchè. La Porcellana infrigida, e però rallenta gli appetiti di Venere. Le piaghe della bocca, e l'enfiagione della gengie masticata suol sanare; ed i denti che si dimenano, masticandola similmente rafferma ed assoda. Scrivono i Greci che tenendo sotto la lingua una foglia di porcellana leverà la sete; leva ancora, mangiata, i sogni delle cose veneree.

PINOX (il) è un' erba che ho veduta nell'Isola d' Inghilterra, che è quivi così nominata, di foglia fitta e spessa, di natura della gramigna, che s' aggrappa e strascina per terra: fa il suo seme, il quale si semina qui di marzo, e là di maggio: può servire per ispallierette ne' viali, o viottole. Non perde la foglia, nè si secca, seminata una volta. Ama terren grasso e fondato, e sustanzioso da orti.

PASTINACA (la) salvatica, e la domestica, cotte lesse e scolate dall' acqua, e bene spremute acconciamente, dipoi infarinate fritte nella padella si mangiano d' inverno. Seminansi radette, in terreno dell' orto divelto, perchè la strettezza non levi loro il crescimento, nelle aiuole dell' orto, e nei campi scassati, di maggio, di giugno ed ancora di agosto, adacquandole ai bisogni; poi anco d' otto-

bre, di novembre e dicembre, e di febbraio pure e di settembre, secondochè si faccia pensiero del tempo d'aversi a servire delle barbe, le quali, perchè possano dilatarsi ed ingrossare, si deono (seminate ch' elle sieno nell'aiuole degli orti) un poco cresciute traspiantare nei terreni grassi, divelti un braccio e mezzo, ed alletamati, discosto l'une dall'altre due terzi di braccio perchè le piglino forza, e si deono bene accarezzare con levar loro l'erba d'attorno, e con adacquarle almeno due volte la settimana nel primo principio; che dipoi, avendo barbato bene a dentro, non hanno di bisogno. Si sbarbano sempre avanti ch' elle talliscano, ed il seme che s' ha a raccorne per riseminare sia di quelle che hanno il midollo sottile, ed il cespuglio che dà fuori piccolo. La radice della Pastinaca, traspiantata grossa un dito, si fa più grossa e più lunga d'un braccio. La radice della domestica nutrisce meno assai che non il rapo; la salvatica agreste ovvero erratica, che fa nei luoghi acquidrinosi, o vallate umide, non si dee mangiare che cotta bene, disfatta e sfarinata. Scrivono che in Mauritania vengono alte nel gambo di dodici cubiti, e grosse quattro palmi. La Pastinaca muove il corpo, ed è ventosa; manda fuor l'orina, incita a Venere, aggrava le concezioni. Raccogliendo il seme della pastinaca salvatica, e seminandolo nel terren coltivato, creerà le barbe d'efficacia assai maggiore, e più profittevoli, e di miglior gusto e sapore, che non le domestiche. Scalzando e soffregando i denti con le radici della pastinaca si libereranno dal dolore. Sarà ancora di valor maggiore a tutto la pastinaca salvatica, che sia nata nei

luoghi sassosi, e di questa si dee raccogliere il seme per piantar nel domestico. Le pastinache, o salvatiche o domestiche, cotte in pezzuoli, e scolate dall'acqua, avendone cavato il duro che hanno in mezzo, si rivolgono nella farina distemperata con l'acqua, e si friggono nella padella per cibo appetitoso.

**PAPAVERO** (il) è di più sorte: il salvatico ha il capo piatto e schiacciato, e 'l seme nero: un altro salvatico n'è che è più lungo dell'altro, e fa più lunghi i suoi capi. Veggonsi per le campagne i papaveri salvatichi del mese di maggio, detti dai contadini Rosolacci, di fior rosso, ed in tanta copia talora che paiono panni scarlatti distesi, e sono in uso ai contadini questi fiori secchi e triti in polvere per il mal di punta. Di questi non si tiene alcun conto per seminarli perchè nascono da per loro per ogni campo, e per gli orti fra l'altre erbe si generano nell'aiuole. Sono de' Papaveri domestichi, che si seminano, tre spezie ancora: il bianco, del quale si mangiava appresso gli antichi il seme abbrustolato con mêle alla fine del pasto, e questo usano i villani di spargere sopra alla corteccia del loro pane, prima bagnata con uova sbattute; l'altro fa il seme nero, dal cui capo quando s'intacca esce un liquore come latte; il terzo è il detto di sopra. Del seme bianco in Lombardia, e nelle montagne di Trento si fanno alcune vivande, dette Paverate, delle quali mangiano sinchè se ne satollino, nè perciò più dormono; come nella Stiria, e nell'Austria Superiore, dove non usano altr'olio nelle vivande che quello che spremono dal seme de' Papaveri, dei quali per questa ragione fanno grandi imprese,

e quando è fatto il seme lo spremono al torchio. e n'esce olio così buono a mangiare come ad ardere. L'Oppio poi si cava dal latte che distilla dai capi de' Papaveri, e dai neri si genera il sonno. Quando gonfia nell'ora del dì sereno, cioè quando la rugiada in esso rimane asciutta, si taglia sotto 'l capo, e sotto il calice, nè in altra sorta di Papaveri si mozza la testa. Il succhio che n'esce si raccoglie con la lana, o veramente con l'ugna del dito grosso se è poco, come alle lattughe, ed il giorno che viene dopochè più s'è suzzato, allargandolo si condensa, e ristrigne insieme, ed in focaccette piccole si mette a seccare all'ombra.

Questa mistura Oppio s'addomanda, il quale per non sentire i dolori del segare un membro si dà a termine perchè, dato fuor di misura, addormenta in perpetuo tutti i sensi ed ammazza; come alcuni non potendo sopportare alcuna malattia s'hanno con una buona partita di questo procacciata la morte. Per cattare il sonno si trita il seme del papavero, e s'intride in pastelli con latte, e questi si pigliano dopochè uno si sia cibato; ed impastati con olio rosato, fasciando il capo, giovano al suo dolore, e con questo anco si cura il duolo dell'orecchie, e alle gotte si distende sopr'il luogo affetto con il medesimo olio rosato e gruogo. La prova dell'Oppio se è vero, si fa nell'acqua perchè una nebbia vi nuota, e posto al sole dell'estate suda sì, che si risolve e disfà come quando era fresco; il finto si rappiglia in certe bolle. Si conserva aggiungendovi seme di Giusquiamo o fave: suole falsarsi in Alessandria. L'Oppio buono è il denso e grave, l'amaro e che si disfà in acqua agevol-

mente. S'approva in esso la pulitezza e 'l candore; la crosta e roccia si biasima. Approvasi ancor quello che fa un bel lume accesane la lucerna. e che, spenta finalmente, ne sappia. Si falsifica col Glaucio e col latte della lattuga salvatica: e questo apparisce sempre un poco gialliccio come il gruogo. Puossi ancora raccorre l'Oppio in quest' altra maniera: Tostochè le rugiade sieno rasciugate, si dee segnare con un coltello (con tener sospesa la mano leggermente) il capo del Papavero, affinchè 'l frego non passi dentro; accanto si tagliano i calici decussati in cima della pelle, dimodochè la lacrima che gocciola, l'ugna grossa che si metta sotto, in tritoli la metta insieme; dipoi si spartisca quivi dopo non molto affinchè quella che è colata dalla ferita si ritrovi rappresa insieme e rassodata: l'altro dì si riviene a fare il medesimo. Queste lacrime tritate in una pila vecchia, e spartite in girelletti si ripongono. Quando s'intacca il gambo, deesi partir di quivi, perchè le vesti di coloro che son per raccoglierlo non si strofinino al latte. Alcuni altri pestano le foglie e le guaine del Papavero, e dipoi spremono tutto al torchio, e poi rimenandolo nel mortajo, lo riducono in pastelli, e questa sorta di succhio si chiama Meconio, che è di manco valore assai, e men potente dell'Oppio.

Il seme del Papavero domestico mangiato semplicemente ha natura di raffrescare; imperciò induce al sonno, ma se più del dovere altri se ne cibi, addormenta i sensi, e difficilmente si digerisce, nè da al corpo nutrizione che vaglia. Il Papavero detto *ceratites*, cioè cornuto, produce il fusto alto una spanna, e le foglie simili a quelle del Verbasco

nero, ma però manco nere: ha la barba corta. e poco profonda in terra: fa suoi semi dentro a certi baccelletti come cornicciuoli ritorti; raccogliesi al tempo della mietitura; ha le sue foglie bianche, sottili e pelose, il decotto ed il succhio delle quali leva 'l bagliore dagli occhi delle pecore lavandoli con esso, ed ai difetti del fegato umano giova la decozione delle sue radici ridotta bollendo al calo della metà, per aver virtù latente astersiva ed incisiva. Chiamasi ancora da alcuni Paralio per nascere abbondantemente intorno al mare, ed anco fa nei lati sassosi verso Port'Ercole ed Orbetello, e nel Monte Argentario n'è copia grande, come sul territorio di Grosseto. Il Papavero spumeo o Eraclèo è bianco e spugnoso di piccola pianta, ed ha il seme che purga la flemma: chiamasi anco *Aphrodes:* ha la radice bianca e nella superficie della terra. Questo Papavero spumeo attesta il Mattiuolo di non aver veduto in Italia, tuttochè io n'ho avuta una pianta nel mio Semplicista alla Porta alla Croce di Fiorenza, che corrisponde con le fattezze in tutto alla descrizione sopraddetta. Un'altra sorta ne mette il Ruellio, chiamata *Tithymalus*, ma com'altri è quel paralio di leggier foglia, capo bianco di grandezza di fava. Raccogliesi quando l'uva è in fiore, e si secca all'uggia, ed è anco questo medicinale.

Il Papavero Indiano è stato addotto di quel paese da poco tempo in qua, ed è una sementa che prova nel nostro come là: è pianta che si stende in alto due braccia, e due e mezzo col suo gambo che ha in cima il fiore: ha le foglie simili ai Papaveri ordinarj, e così simile la foglia del suo

cespuglio, del quale mette più d'un gambo a fare in vetta il fiore, quale ha dentro piccolissimo capo quanto ed in sull'andare che s'abbia il salvatico; ed esso fiore è doppio di foglie e pannocchiuto fuor di modo, che s'apre in rotondo quanto un più che mezzano carciofo: ha le foglie del fiore di variati colori: alcune ne sono bianche e candide come la neve, altre azzurre, ed altre hanno il fiore brizzolato di varj colori. Soprattutto se ne trovano de' rossi scarlattini, e de' pagonazzi, e per questo sono da essere apprezzati. Questi bramano di esser seminati innanzi a tutti gli altri, nè desiderano d'essere strapiantati: amano di stare dove sono stati seminati la prima volta, e cresciuti d'un poco vogliono esser marreggiati, e se vada secco annaffiati, volti al sole ed in luogo caldo. Il lor fiore colto basta poco, ed è senz'odore come i Rovistichi di Levante. Amano di stare insieme accosto l'uno all'altro con lo spazio d'un braccio, perchè la lor pianta ragionevolmente s'allarga, e si distende: sono i primi a fare i lor fiori, e s'hanno per bellezza.

Ora tutte le razze de' Papaveri domestichi, e gl'Indiani ed i nostrali bramano, e fanno bene in luoghi caldi e secchi, ma che siano di terra grassa ben lavorata; e meglio proveranno nei campi dove sia stato allumato ed attaccato fuoco a frascole e sermenti. Seminansi i Papaveri di settembre nei luoghi caldi, nei freddi a primavera. Deonsi seminare in terreno lavorato sotto una vangata, ed una zappata, o una vangata e mezzo, e se in seminandoli riescon fitti e fondi, diradinsi, che fanno rami, ed hanno bisogno di spazio; e se il caldo

gli stringa s'adacquino. Il lor seme è maturo quando si stacca dentro sbattendolo dai tramezzi che lo dividono cartilaginosi, e si conserva benissimo dentro al suo guscio senza cavarnelo, appiccandogli per i gambi al solaio in luogo asciutto. Dipoi, cavato al tempo del seminarlo che s'è detto, si mescola in seminandolo con arena, che nascerà rado il bisogno. Nati, tengansi netti dalle cattive erbe, e volendo far olio del suo seme non s'indugi cavatane la sementa a porla sotto il torchio. Quest'olio si conserva benissimo in vasi che siano invetriati, ed in lato asciutto; e se sia spremuto di seme cavato di fresco, cioè subito spremuto avanti che riscaldi, sarà gustevole a mangiare.

PANICO (il) affatica il terreno, e lo smagrisce più del miglio. Fa bene nei paesi che sono caldi e secchi, ed ama terra leggiera e sciolta, nè rigetta la ghiarosa, sabbionosa ed arenosa purchè vi sia l'aere umido, e quella fresca: teme la pura secca ed argillosa letamata, nè gli dà noia l'asciutta. Fa ancora dove non s'adacqua purchè sia terra ben trita, e ben concimata ed acconcia di lavoro come il miglio. La sua sementa può essere là di febbrajo, marzo, e mezzo aprile, nè mai avanti l'invernata: di maggio si ha a seminare nei luoghi freddi ed umidi; nei caldi più oltre tagliato il grano e l'orzo in quel luogo medesimo, subito ben lavorato e letamato di letame marcio. E qui si potrà seminare così rado come fitto, ma meglio è rado e non fondo. Le biade che si seminan d'estate bramano piuttosto luoghi che si possano adacquare, che non l'acque. Ma il Panico e il Miglio non vorrebbe acqua quando esce fuor con

le foglie, e dipoi poca. Puossi ancora seminare fra i legumi negli orliccj de' solchi, e nel piano d'essi, e nei frumenti; e levati i legumi, si sarchi, e sia quando comincerà a fare i nodi, ed allora si netti diligentemente dall'erbe perchè non l'affoghino. Se sortirà il panico in terreno e paese a modo suo, in quaranta dì sarà da mietere; e quando e' si avvantaggi, colgasi con mano, e di due dì innanzi si lasci finir di farsi ammontato ne' mazzi, e legato sospeso alto al sole. Seccato, si ripone con le sue spighe, fra le quali basta assai in lato asciutto, come ancora mondo da quelle è durabilissimo, nè si può nettare acconciamente che non sia ben secco.

Trovasi del Panico che 'l suo granello è rossigno, altro in cui è nero e bianco, ed alcuno che l'ha negreggiante di color di lóto. Se si riponga il Panico dove i venti non penetrino, è atto a bastar cent'anni come il Miglio, che è quasi immarcescibile, e l'uno e l'altro benissimo conserva le frutte che vi si ripongono dentro. Il Panico è simile al Miglio, e nelle facultà sue è di poco nutrimento, e disseccativo. Ristagna alquanto ancor esso i flussi del corpo, come fa il Miglio, ed applicato di fuori disecca, e rinfresca; perciò è atto (riscaldato e posto ne' sacchetti, ed appoggiato al luogo affetto) a levare i dolori, e così ancor dello stomaco, o del petto. Il Panico brillato, mondo, e scortecciato bene, ed impastato con latte fa poltiglia non ingrata al gusto, come cotto così brillato con brodo di carne grassa o lardo ed anco con olio. Si adopera assai per pane in Guascogna, e la gente di Ponto anch' essa n'è vaga, e ne vive. È ottimo per beccare, e ingrassar i colombi e l'oche, e mas-

sime cotto e più macinato, ed intrisa la lor farina con acqua calda: ma tutti gli uccelli di canto beccano volentieri, e nutrisconsi del Panico.

PISELLO (il) è di due sorte, uno che sale in alto, e l'altro che va terragnolo: quello ha di bisogno di sostenimento di legni, e fraschette per appoggiarsi, quest'altro, che è minore, si tiene da per sè a terra, e qui fruttifica. L'uno e l'altro è buono a mangiare anco dentro a' guscj quando son teneri, così lessi, come fritti nella padella, e sgranati teneri, cotti con olio puro e sale, conditi caldi, son cibo delicatissimo e gustevolissimo al palato, sebbene non dà buon bere. Il pane, che è ottimo fondamento per gustare il vino, si può mangiare asciutto quando avendo mangiati Piselli, si voglia bere. Secchi ancora, si mangiano cotti similmente conditi, e, fatti passare in staccio, si fa una pisellata alla Pollacca, cocendovi dentro del porco, o salato o fresco, molto aggradevole. Per temere il Pisello grandemente il freddo è da seminarlo nei luoghi a caldìo; ed in questi seminati per tempo ne produrranno ancora d'inverno come i baccelli. Si mette in terra mossa di primavera, un tratto di nuovo poi lasciata riposare fin all'altr'anno; e meglio sarà in campo grasso, una volta lavorato e rivolto, ò in quelli che si semina un anno sì e l'altro no. Così desiderano tutti i legumi d'essere in terra agevole e disciolta, che sia in luogo caldo e tiepido, non privo d'umidità, che non patisca il freddo.

Columella che vuole al Pisello si concimi bene il campo se subito si segua a lavorarlo con l'aratro, e quel che la falce abbia lasciato prima che si

riari, il vomere lo ritagli e ricuopra, e questo anco serve per isterco e letame. Si fa gran maraviglia il Ruellio, che Dioscoride non faccia menzione alcuna de' Piselli, i quali afferma che muovon l'orina, e rendono altrui senza sonno: son ventosi, ma levato lor la corteccia si rettificano. Non rifiutano la terra grossa umida e leggiera, ben lavorata e ben vangata a dentro, e letamata; ove spesso piova o s'adacqui. Nei luoghi più austeri non si può seminare che a primavera, all'aprile, o nell'ultimo di marzo, e nei luoghi caldi al settembre per avergli primaticcj, ed anco all'ottobre, e se sia a solatìo e bene accarezzato farà i suoi frutti di mezz'inverno, coprendogli a certi stridori, e con letame marcio posto loro attorno, zappandogli e rincalzandogli, ma che sia lato ove non possa vento. E negli altri luoghi accomoda loro il seminargli quanto più tardi si faccia dall'equinozio autunnale in là, e corrisponderanno meglio. Deonsi seminar lontani un piede l'un dall'altro col piòlo, o ne' solchi fatti da poterveli ricoprire quattro diti e non più; e massimamente quelli che vanno retti in su le frasche di quercia, di albero, o di potature di domestichi frutti. Gli altri, che vanno a terra, si seminano più fondi, cioè a puguelli, come si disse delle fave all'usanza Romanesca; ma quelli che averanno aiuto dureranno più assai, e manco si pertuseranno da' punteruoli, o da' tonchj. E quando pure n'avessero, posti quando son secchi sopra lento fuoco, tutti cascheranno in un paniere di vimini, e usciti che ne sieno ripongansi a conservarsi in solajo asciutto, avvertendo che sieno secchi prima affatto, perchè così fanno men

vermi, o si pertusano meno. Si deono cogliere nel fin dello sminuir delle luna, e si deono seminare nel crescer di essa. I gambi de' piselli arati sotto freschi ingrassano il campo: mangiansi le cime de' Piselli verdi, condite crude solamente con olio, sale e aceto, ma cotte come le cime delle zucche (cavatine i viticcj) saranno migliori. Si libereranno dai bachi che gli forano, messi in un paniere e dato loro un tuffo in acqua bollita, e poi posti a rascingare al sole, o veramente posti sopr'al fumo in una paniera di vimini, rada e scoperta di sopra, verranno fuora, ed agevolmente si caveranno.

Tutti i piselli, veccie, cicerchie e mochi e lenti e ceci, ed in somma ogni generazione di legumi vogliono esser seminati a luna scema a cagione del troppo gran rigoglio ch' e' prendono sopra la terra; altramente ricascheranno, e disegualmente fioriranno; e tutti gli altri semi di biade e frumento a luna crescente.

Il Pisello verde è una sementa di piselli differenti dagli altri, che tuttavia dentro e fuori de' suoi guscj stà verde, e cotto ancora mantiene il color verde; e sono sempre più delicati e teneri che non son gli altri; e questa razza è molto frequente in Toscana, ed ancor fuori in Danzica sene fa grande impresa, e di là procacciando il seme farà qui assai miglior prova. Desiderano soprattutto terra grassa, e d'esser piantati radi. Nel rimanente amano la coltivazione medesima degli altri.

PORRO (il) indugia a nascere ben venti dì, e più secondo il freddo; e volendo un porro che sia grosso e sfoggiato come un grandissimo appio, scavisi un cacherello di capra con un ferruzzo a proposito, e vi si caccin dentro cinque o sette semi di

porro, e riturisi quel pertuso con la medesima materia di sterco caprino, e si ponga in un buon terreno lavorato ben sotto, ma ricoperto poco, e nascerà un porro di smisurata grandezza e grossezza, incorporandosi insieme tutti quei semi nati in un corpo d' una pianta sola. E non saperà di porri colui che ne abbia mangiati, se prima averà mangiato due o tre bocconi di comino. Alcuni scrivono che nasce in diciotto dì, e di due mesi si può trapiantare. D' un anno si contenta solo d' essere sfogliato, e rifà le foglie maggiori; di due anni fa il gambo lungo, dentro voto con molti fiori in cima aggomitolati in una palla rotonda, e quivi fa il suo seme. Vogliono i porri la terra grassa, e sostanziosa, ma agevole e leggiera, e vengon bene nell' arenosa e grassa, e tutta ben concimata di letame grasso marcio, lavorata minutamente, e ben trita, e piuttosto che arata, vangata. Si seminano i porri nei paesi caldi di dicembre e di gennaio, e trapiantando di poi porrini di marzo e d' aprile per usarli l' anno che ha a venir dipoi; ond' è che gli ortolani si lamementano del porro, dicendo che niun altro erbaggio sta più in sul terreno a occuparlo di lui. Nelle fredde regioni al fin di marzo, e di febbraio è ben seminarli per trapiantarli all' ultimo di maggio, e di giugno, per servirsene il verno che segue dipoi; nei luoghi temperati, di gennaio, febbraio, e marzo, e trapiantarli al fin d' aprile, o al principio di maggio per l' anno a venire. Seminansi ancora in principio d' agosto, e di settembre per chi li volesse avere alla vegnente primavera; ma non saranno così buoni come quelli seminanti di febbraio o di marzo. Si trapiantano di dicembre, il che s' ha a fare nei luoghi temperati.

Nel seminarli s' ha a osservare che sia sempre a luna crescente, come nel traspiantarli; ed in questo si cuoprono prima bene l' aiuole di letame marcio, e si adacqui bene il terreno per sollecitargli a nascere, e quivi, diradandogli a modo, si posson lasciare stare (nati che sono) accomodandogli larghi l'uno dall' altro un palmo, ed amando che ingrossino, si tirano per la cima tanto che si sentano con mano sollevate le radici dal lor fondamento, ma non sbarbargli affatto; così darassi loro occasione d' ingrossar più e crescere a riempire quel luogo cavernoso e voto; e ciò si dee fare mentre ancora di lor natura non crescon sotto. E volendo trapiantargli nel terreno ben vangato e ben letamato, vi farai i solchi distendendovi i porri di due mesi giovini, senza aver tagliato lor punto le radici, o solo spuntandole (lontani l' uno dall' altro sei diti) e tosate le foglie, ed avendo posto sotto nel fondo una lastretta dove risegga, e posi affinchè, non potendo forare in giù, si distenda in largo ed ingrossi. E con la terra che tu caverai del secondo solco riempierai il primo, così seguendo sin all' ultimo; e nella prima gettata di terra aggravala ben lor sopra alle barbe dirizzando il fusto mentre riempi affatto. E volendo trapiantarvegli con un gran piólo, mozza lor tutte le barbe, poi ficcagli nel pertuso, ristrignendo lor bene la terra attorno col medesimo piólo. E tutti, passate tre settimane, si sarchino nettandogli da tutte l' erbe nate fra essi.

Si traspiantano ancora con doppio profitto fra le cipolle che sien già quasi grosse, e levate poi le cipolle affatto, si sarchino e rincalzino, e vi faran bene. E perchè i porri si seminano e si traspiantano

adacquare, letamare, e sarchiare a tutt' ora che segli taglia la chioma, al capitato, quando è ben fermo in terra perchè ingrossi ancora più, si dee (avendogli fitto sotto il marretto) sollevarlo un poco destramente tirandolo con le mani, smovendolo dal luogo suo, e facendogli far lato sotto, perchè possa riempiere quel vôto col crescere. Ancora legando parecchi semi di porro in un cencio bianco sottile, e cacciandolo sotterra nel lavorato tre diti, farà corpo per un porro che deggia esser grandemente capocchiuto, ed anco mettendogli fra le barbe quando si trapianta o mattone pesto, o polvere che si cava spazzando gli ammattonati, impiastrandogliela alle barbe con acqua di colatura di letame.

Ordinariamente i tempi di trapiantare i piccoli ne' suoi solchi son due, avvertendo che non stia il gambo a giacere, chè così non profitterebbero. Il tempo primo è di maggio e di giugno in terra ben bagnata, prima fatto il dì dinanzi il fóro dove ha da ire, e poi il dì che si pianta, la mattina, e piantarlo la sera, e di subito dargli dell' altra acqua piantato che egli sia. Il secondo è di settembre e di ottobre, e quanto più spesso si sarchieranno, e si darà loro nuovo letame vecchio, più capacciuti diventeranno; come ancora scalzandoli spesso sin in sul capo, e quivi senza altramente muoverli, o scrollarli, con un fuscello o canna appuntati fatto un foro gioverà ficcarvi un seme di rapa o di cocomero ogni volta che si scalzino. Ancora quando si traspiantano si dee mescolare assai con la terra dell' arena che lor tocchi il capo ed i capelli; e di più pigliando quanto seme tu possi con tre diti, impia-

strato di letame ed involto in una carta, lo seminerai, e ne nascerà un porro capacciutissimo. Ancora ingrosseranno assai, e saranno approvatissimi i porri se quando gli averai seminati in sull' aie, tu li calpesterai per tre o quattro dì con i piedi a di lungo straccurandogli, poi il quinto dì gli annaffierai ed accarezzerai. S' accostuma per avergli grossi in alcun paese, come nella Lunigiana, e verso Genova, fare il foro ai porretti assai ben grande, ed in quel foro senza altramente riempierlo metterli dentro diritti, e lasciargli così stare. Coaliscono con la terra, e si sforzano di riempire il pertuso coll' ingrossare, Per raccogliere il seme si deono lasciar venire innanzi i più belli, e quando è fatto, appicandogli in mazzi in luogo asciutto, vi durerà buono per tre anni.

Fu grato il Porro alla Dea Latona, onde fu fatta legge in Delfo che chi gliene portasse uno che fosse oltremodo smisurato, avesse in guadagno la parte del Sacerdote di lei; gliene fu portato uno grossissimo quanto una grossa Rapa, e di questo essendosi cibata (trovandosi ristucca, ed avendo perso il gusto) con esso riebbe l' appetito, essendo ella impregnata da Apolline. Così scrive Ateneo. Tutti i porri si stendono in terra scalzati sin' in sul capo nel tempo dell' inverno, e posti a giacere si ricoprono di terreno, lasciando fuori la sola cima delle foglie, e s' imbiancano, e così imbiancati si mangiano o crudi o cotti, sotto la brace, e nel forno; conditi poi con olio, sale ed aceto sono eccellenti, ed ancora cotti lessi; poi, spremuta l'acqua, usavano gli antichi condirgli con mêle, e giovano assai a rischiarar la voce e farla più del solito canora, allargando il

petto, e facendo giovamento alla tosse ed al polmone. E per questo rispetto scrive Aristotile che le pernici volentieri sene cibano, e manco maraviglia dee parere che Nerone, quando dava opera a cantare, ne dovesse mangiare abbondantemente, ma con l' olio. Il porro trito ed appiastrato su i morsi delle serpi, scrive Sozione esser insinuante e presto rimedio. Credesi che i porri nutriscano quanto le carni, massime cotti sì che s' asciughino. Arrostiti ed abbrustolati si mangiano subito contro al veleno de' funghi cattivi; cotti con l' acqua due volte mutata fermano 'l flusso del ventre, riscaldano 'l corpo, assottigliano i grossi umori, e digeriscono i lenti. Scrive il Mattiolo che si deono seminare i porri, e poi quando si trapiantano tagliar loro le frondi, e le barbe, e por loro sotto una lastra, e che così slargheranno, e faran più grossa la testa.

Il Porro salvatico, detto Ampolopraso, nasce per le vigne e per i campi: serbasi nell' aceto per tutto l' anno, ed è molto medicinale a più usi, e vale assai a provocar l' orina.

POPONI (i) (dei quali alcuna sorta è che, pigliando la forma dei pomi, s' addomandono Melopoponi) a voler avergli convien ricercarne buona razza di sementa, la quale dee esser trascelta di quelli che hanno la scorza grossa, o siano eglino Cornetani, Dommaschini, o Turcheschi, Cotognoli, o Zatte Padovane, o Cetronelli, che tutti questi sono i nomi loro. E volendo averli odorati convien tenere il seme per qualche settimana fra le rose odorate, secche all' uggia; e questo odore grandemente piglierà la sementa di quelli che s' addomandano Zuccherini, e soprattutto quelli che nascono con le

granella monde in corpo senza guscio alcuno; e questi ancora meglio degli altri (tenuto il seme fra l'ambra, musco, o zibetto) piglieranno il loro odore. Oltre a doversi eleggere la sementa di quelli che hanno la scorza dura si dee cercare ch'ella sia di color naturale verde, perchè questi resisteranno più al sole, nè si guasteranno così presto. Ma se sieno de' vernerecci, dei quali una sorta n'è che hanno la scorza gialla, ed un'altra che l'han bianca, si dee procacciare in ogni modo di quelli che l'abbian soda o dura, perchè questi tali basteranno più ai freddi del verno, ed in sul terreno maggior vigore acquisteranno, e saranno di meglio sapore. Secondo poi la bontà del terreno che s'affaccia minore o maggiore, e se sian di sorta di buccia delicata, come quelli che si chiamano Dommaschini, e così ancora d'ogni altra sorta, si pigli la sementa dei più fatti, e che siano più accosti al gambo principale.

Il seme sia ben granito, e tutto di quello che posto nell'acqua vada a fondo, e sia del più nuovo che si possa avere, che non passi l'anno, e si scelga quello che sia dal mezzo popone indietro, e prima nato, se già non sia di quella razza che vengon tardi, e di questi si scelgano quelli che sieno ultimamente nati, e si bagnino o lavino per serbarli per seme, perchè si conserverà all'asciutto, sparso e disteso fra le sue marcidaglie, o sivvero spartito da esse con la mano, posto all'uggia sparpagliato sopra tavolette di legno secco in lato asciutto. E prima gentile e destramente si asciughi con un panno lino. Sono, come s'è detto, di più sorte Poponi, ma si ristringono a due dalla polpa di dentro differenziati, perchè di fuori le buccie

sono d' infiniti colori. Adunque, o hanno la polpa bianca o rossa, e sebbene tutti sono più saporiti nel secco ed asciutto terreno, i di bianca polpa in terreno che sia grasso ed umido peggiorano fuor di modo, nè sono così buoni, e più fallaci de' rossi che meglio vi si comportano; siccome ancor quelli che si addomandano Zatte i quali, maturi quando da sè si spiccano sul gambo, si conservano così per un mese e più buoni per il principio dell' inverno. I Dommaschini bramano fresco terreno e grasso; i Cornetani asciutto e sano, e le Cetronelle vengon bene nei più grassi fondati e sustanzosi ed umidi, e non meno che quelli di Genova e Chioggia sogliono esser tutti d' una buccia e d'un sapore, come si dice in proverbio, e grossi al pari l' uno dell' altro. I Turcheschi desiderano la medesima qualità di terra di quelli. Deesi essere studioso del seme de' Cornetani e de' Turcheschi e dei Cotognoli come delle altre razze, che tutte riescono qua saporite e buone; e massimamente che così fatti semi non sono punto fallaci, come anco riescono i Cocomeri, che di là, e di Alessandria venuti sono.

I Poponi gialli di scorza che colti avrai, inzafferanati bene, e tenuti al sole per quattro o sei dì, dipoi riposti sotto i monti dell'orzo, grano, miglio o panico, bastano buona parte dell' invernata: desiderano terra grassa e fondata più di tutti gli altri perchè vengan grossi, ma perchè durino assai, asciutta e leggiera. Il sito de' poponi dee esser del tutto scoperto, e non punto occupato da uggia, e che sia disbrigato da arbori e macchie, e la terra netta da ogni banda di tutte l' erbe, minutamente lavorata sotto a dentro una vangata e mezzo, o

una vangata ed una zappata. S'affanno ai poponi le valli opposte al sole. Ricercano per questo luogo pendente ed a scancìo verso mezzodì, e massimamente se sia un paese ove soglia piovere spesso, o vi sia troppo umido il terreno. Non rifiutano i luoghi grassi e fondati del piano, ma se sieno troppo umidi, facciansi l'aie da piantarveli nel mezzo, assettandole rilevate a comignolo; in quello spigolo che sarà il più rialto luogo di loro, e di qua e di là siano i solchi con la vanga fatti, assai cupi, che sbocchino in fosse maestrali da sgorgar l'acque e scolarle tostochè sia piovuto. Bramano i poponi paesi e luoghi caldi anzichè freddi, ed in questi si scelga sito concavo a solatìo, e che sia soprattutto difeso dalla Tramontana.

Desiderano tutte le sorte per lo più terreno grasso per natura e sustanzioso, sugoso e non umido. Fanno ancora e buoni e saporiti negli arenosi, e nei terreni nuovi e ben riposati, e nei prati grassi disfatti, vangati a due puntate, purchè sieno ben netti dalle radici dell'erbe. Non amano terra che sia letamata di fresco, ma di tempo assai innanzi incorporata e smaltita, che abbia levato quel tanfo di cattivo fetore, che daria loro il sapor cattivo. Nè sia il letame che si dà loro di animali grossi, come buoi, vacche, asini, cavalli e muli, ma di pecore, capre e colombi, o polli; ma meglio è che impacciarsi con letame, nel principio dell'invernata abbruciare in sul luogo del Poponaio, paglie, sterpi, legnami o sterco vecchio o secco, e di tutto fatta cenere spargervela, e di subito vangare con questa materia a una puntata e mezzo almeno la terra, rimestiendo bene, e rivoltolando il tutto con

questa; o veramente in sul terreno lavorato, dentro alle buche de' poponi dare a ciascheduna pianta nella buca in seminandoli una giumella di lupini cotti, e si pongano sotto a dove hanno a barbicare le granella, le quali lascerai, prima che tu le semini, per tre dì a macerare nel latte, poi asciugate e secche le porrai, e saranno i poponi più soavi, e odorati se, subito cavate le granella del popone ed asciutte bene, tu le ponerai nella banca tra 'l musco, o ambra, o rose secche dommaschine, o altro buon odore; e volendogli ben dolci terrai il suo seme per quattro dì in acquarosa, stemperatovi dentro del zucchero, o in acqua melata, disfattovi dentro del musco, o in vin melato, o in zucchero disfatto in acqua lanfa di fiori di limone. Ma così fatti artifizj si facciano in terreni asciutti anzichè in terre morbide e grasse, le quali, lavorate come s' è detto, e piuttosto a due vangate che altro, si pareggino e si facciano bene spianate minute con l' erpice, e poi con i rastrelli assolcate, o, volendo fare spazj di piazze grandi, si dia loro gran colmo a comignolo, e buono scolo; facciansi appresso certe buchette con una zappa o vanga, fonde un palmo ed altrettanto larghe, e si riempiano di terra cotta, e sotto quella lupini cotti, e piantinvisi accanto quattro o cinque granelli di seme con la punta volta in su, lontani l' uno dall' altro tre diti. Ricuopransi poi leggermente sì che vi rimanga più di quattro diti di vôto di buca, la quale nella prima sarchiatura si riempia di terra cotta rincalzando bene una sola pianta la più vegnente che si ha a lasciare, o siano le buche l' una dall' altra lontane due braccia o due e mezzo con ordine quincunce,

chè ancora in questo darà bella vista e tornerà bene. Seminansi i poponi di marzo, d'aprile e di maggio, più tardi o più per tempo secondo la qualità del paese, e posizione del cielo. E chi gli volesse aver più per tempo maturi seminigli più a buon'otta in una cesta o vaso pieno di terriccio, e facciasi come si disse dei cocomeri.

Ancora si possono porre i semi nella scopertura del monte del letame, e come si veggano aprire, e cominciar a germogliare, convien porgli nelle buche dove hanno a star in quei vasi, o sul poponaio in sul basso della buca per poter poi diradargli, cresciuti che sieno, e lasciarvene un solo il più bello, e rincalzarlo al pari. Desiderano d'esser tenuti molto netti e liberi da ogni erba sintantochè nascano, e dipoi s'hanno a sarchiare e zappare, e sollevar loro bene la terra attorno alle radici senza toccar la pianta, o smuoverla. Si deono anco, quando son cresciuti e fatti grandi che hanno il fiore, spuntare, e semprechè rimettano ne' rami divettargli.

I poponi s'hanno a cogliere la mattina al levar del sole, e si conosce se son maturi, quando dal picciuolo fan segno di spiccarsi; e si possono conservare colti così quattro o cinque dì per mandargli lontano, cogliendogli senza ferro, che fa lor danno, non tanto fatti; e quando più o meno son fatti si manifesta dal più o manco intenerimento del fiore con le dita aggravandolo alla buccia che resta senza peluia, e all'odore fiutando il fiore. Affermano Aristotile, e Teofrasto che i cespuglj così de' cocomeri come de' poponi si conserveranno per l'anno seguente, se, dopochè gli averanno tutti maturati, e

saran stati colti i suoi frutti, si scapezzerà in tondo rasente alla radice, coprendo con terra buona per difesa del ghiaccio dell' inverno seguente; ma conviene ch' ella sia terra molto sana ed asciutta di sua natura, e da non inzuppar l' umido. Di questa maniera acconcj gettano poi a tempo nuove messe a far nuovi poponi, maturandogli più presto degli altri. Alcuni scrivono che per mezzo dell' infusione avverrà dei poponi e dei cocomeri quel tanto ch' io dissi del prezzemolo a produrlo; e propongono che il lor seme si metterà l'estate, quando esso è fresco, dentro al sangue (siccome quello che preparato con la jerapigra e beuto, può anco secondo loro, ringiovinire una persona che sia oltre di tempo) e che lascivisi stare per una settimana, poi si pigli il seme come si cava del sangue, e facciansi le buche in terra che sia fertile e ben lavorata, ma avvertiscasi di non gli piantar rivolti, e mettendovi sopra un pizzicotto di calcina viva non nuocerà. Dipoi seminato che sia, si bagni con acqua calda, e vedrai uscir fuori il gambo: cuopresi con panno affinchè non svanisca il colore, e lo vedrai andare storcendosi se non vi metti qualche cosa che vi si possa appoggiare ed attenere; ed acconciandolo in questa maniera crescerà in grandezza mostruosa con le sue foglie, gambi e frutti. È ben vero che come cosa forzata e violenta presto muore, perciocchè tutte quelle piante che producono così innanzi al tempo il frutto loro, sono più deboli, non potendo lungo tempo sofferire quell' impeto e quella forza di furia fatta loro dall'arte. Farannosi ancora questi ed i cocomeri, e le zucche, e molti altri frutti tardii e serotini in questo modo. Noi sap-

piamo che tutte le frutte temono le cose fredde, onde avviene che l'estate si semina col letame, e così fanno resistenza al freddo. Altramente ancora possono durare le cose assai: semina quello che tu vuoi appresso al pozzo, e quelle frutte che vengono al suo tempo favvele calare, e cuoprile di sopra, e fa che il sole ed i venti non le dissecchino. Giovano loro in modo i vapori che escono dall'acqua, che tempo assai manterranno quel color verde immaturo; o veramente mettile in luoghi alletamati ed a solatio ove vuoi seminare: se hanno dei rôvi o delle ferule, dopo l'equinozio dell' autunno tagliale terra terra e scavale, poi con uno stecco dentro fra 'l midollo, ficcatovi del letame marcio, e quivi messo dentro il seme de' cocomeri e poponi, ne vedremo nascere i frutti, i quali il freddo non varrà ad offendergli.

I poponi un po' schiacciati sono i Melopoponi, o vero che hanno la buccia più gentile come i dommaschini, o i vernereccj gialli, o vero quelli così detti che rassembrano le mele. Come sia, il seme di tutti, tenuto per poche ore nell' aceto, diverrà atto a più presto nascere, ponendolo anco in su la terra scriva senza porlo sul terriccio, o letame, o in vasi. I poponi, mangiati con zucchero o cannella, assai si rettificano con miglior sapore di virtù refrigerativa, sendo i poponi frigidi ed assai umidi, ed hanno una certa facoltà astersiva, e perciò provocan l'orina, e piuttosto se ne vanno a basso che non fanno le zucche. Generano i poponi nel corpo molti cattivi umori, e massimamente quando non si digeriscon bene. È opinione d'alcuni che inducano il vomito se non si mangian sopra cibi di nutrimento

buono, e perchè molto agevolmente si corrompono in su lo stomaco, sono da esser mangiati prima di tutte l'altre cose siccome tutti i cibi liquidi e corruttibili, importando molto alla sanità il saper disporre con ordine i cibi in corpo; e questo ha da essere col mangiar di man' in mano primamente le cose più liquide, e che agevolmente sono da corrompersi, e poi l'altre più dure, e sebbene il nostro stomaco è assomigliato a una pentola che sia al fuoco e bolla di continuo, nella quale tutto quello che vi si mette dentro si cuoce, tuttavia quella regola è più eligibile e migliore. I poponi hanno a odio l'olio a maraviglia, e ponendoglielo vicino in vaso, lo rifuggono, La carne del popone secco al sole, cotta ne' brodi e fritta, è buona vivanda.

PUGNITOPO (il) è pianta che ha le foglie spianate, piccole, pungenti in cima come quelle dell'agrifoglio, ed ha le barbe a occhi come gli asparagi e come le canne, e da quelli occhj germoglia fuori a fare il fusto: ha il seme che è dentro a una pallottola rossa che nasce attaccata nel mezzo d'alcuna delle sue foglie, la quale tuttavia vi nasce sola, ed è ben matura quando è ben rossa e tenera, e che, strizzandola con le dita, n'esce fuora asciutto senza punto rimanervi attaccata della sua carne il suo seme; il quale si semina con la cura e governo della diligenza degli asparagi in terriccio buono, o in un vaso; e nati e cresciuti di tre mesi si trapiantano (avendogli seminati un poco radetti per cagione delle loro radici intrigate) di novembre o di marzo. Ma la più diritta è col suo pane (avendogli cavati) piantargli in una buca

grosso, e si frequenta d' innaffiare con una granatina tantochè nasca; e, nato di un mese, levato con la terra e tutte sue barbe, si traspone nel più bel lato del giardino che s' abbia rasente il muro, o libero, raccomandato a un filo di spago. Altri, vôto un cacherello di capra, lo sotterrano e fan nascere.

ROBIGLIA (la) (*ervum*) è molto pronta che vi s' attacchi l' Orobanche, cioè il Vilucchio, che l' uccide strangolandola con lo strignerla e serrarla per tutto 'l gambo: imperciò è di mestiero trovarle terreno che se le affaccia, che sarà in luogo magro e asciutto ove non sia punto d' umidità, chè in questo sente più noia, ove cresce talora tanto in rigoglio che tutta se ne va in aumento senza frutto. Teme manco il freddo che non il pisello, e perciò, seminata un poco innanzi a questo, darà i suoi frutti primaticcj, ma non saranno mai di quella bontà e sapore del pisello, essendo sempre la robiglia più dura di sua natura, e più soda e renitente a cuocersi. Ma perchè seminandola venti o venticinque dì avanti al pisello nascerà felice senza temere il freddo: è da tenerne conto, spacciandosi poi essa a pari de' piselli che dopo essa vengono; e non essendo cottoia così fresca come è, se le faccia una cenerata leggiera mutando l'acqua della prima cottura, ovvero se le ponga fra essa quando si mette a fuoco due o tre pezzetti di gambi di porcellana, o vero un pezzo di gruma di botte, che così si cocerà comodamente, e sarà frolla così secca come fresca. Si può seminare nell' autunno, ed alla fine di gennaio, e per tutto febbraio, purchè sia avanti Calen di marzo, nei luoghi temperati; nei freddi un poco più tardi, benchè seminata di

marzo il più delle volte nuoce ai buoi facendo loro intronare il capo. e così fa danno alle pecore, pazziandole. Nel terren grasso non fa bene, ed ingrassa i campi. La robiglia patisce de' tonchj, al che si rimedia come ai piselli. Nel rimanente la basta assaissimo tempo. e il suo fiore è gratissimo alle api.

ROBBIA (la), che i Lombardi Rozza addomandano, ama terren sano e buono, non troppo forte nè leggiero, lavorato con la vanga anzichè con l'aratro, è piuttosto di sopra là dove si getta il seme, ben crivellato, dividendo il terreno in aie, ed al principio di marzo gettandolo giù fitto come la canapa, e ricoprendolo bene con l'erpice e col rastrello, perchè s' incorpori e coalisca; nè occorre altro che tenerla netta dall' erbe sin' a settembre, che si tagliano tutti i rami prodotti per raccogliere la sementa, e poi si cuoprono tutte le radici da piede a piede con due dita di terra cavata de' solchi maestrali, affinchè non l' offenda il gelo, e più ingrossino le sue barbe, dalle quali, scoperte l'anno seguente al marzo (ritrassinandole con destrezza), rinasceranno nuovi rami, che al settembre si tagliano di nuovo; e siano coperte di novembre come s' è detto, e così si segua tanto che si cavi le radici da ridursi in Rozza, e Pergolino. Sono alcuni che, avendo tagliato il primo anno i rami, raccolgono la sementa, e coperte le radici avanti mezzo novembre, e fatto il medesimo poi l' anno seguente intorno al tagliare i rami, e coglier la sementa, cavano le barbe, le quali, essendo gatte, seccano al sole, e ancora nei forni grandi, e questa si domanda Rozza buona, e non Perfolin fino. Ma i più cavano non solo per cinque o sei anni, con quell'ordine

di coprire, il seme ed i rami. ma per otto e dieci e dodici, avendo esperimentato che quanto più s' indugia di cavar le radici tanto più si raccoglie del Pergolino, anno per anno, ed anco sempre più fine che in altra maniera. Ora, raccolte che tu hai l' ultimo anno le semente, che le vuoi cavare al settembre, si cavino con le vanghe tutte quelle che vi si ritrovano. le quali, seccate al sole, nette dalla terra si portano ogni volta che pare ne' forni caldi e puliti, e ben secche e macinate, si vaglia minuto la polvere buona e più fine dei gusci, e macinati che siano un' altra volta, si mescola questa polvere con la macinata grossamente della radice di diciotto mesi, e questa si chiama Rozza terzanina, e tutta l'altra Pergolino; la quale è tanto più bella e tanto più fina, quanto più saranno state sotterrate le radici. Ed a questa pianta rende di rimbuono l' un anno per l' altro la terra più che a frumento, il quale seminato in questa terra di dove s' è cavata la Rozza, per due o tre anni vi fa molto acconciamente, potendosi dire che sia riposato quel terreno non facendo altro le radici che i rami della sementa che si raccoglie d' anno in anno, ed ingrassando per la cascata delle lor foglie. Poi alla primavera volendo riseminar la Rozza, si muti campo.

La Robbia salvatica, o Rozza che si voglia dire, si cava de' boschi stuzzicando il terreno dove si vede esserne, e se ne fa l' istesso concio per le tinte; e le sue foglie, per esser ruvide, son buone a pulire e tener netti i piatti di stagno.

RUSCO (il) non si semina, perchè egli non fa sementa d' alcun valore, e per far d' averne in copia si propaggina rivolgendolo sotto terra di piede

in piede, ed alla primavera seguente si cava, e si pianta l'uno appresso all'altro di ramo con le barbe un braccio per lungo e per traverso affinchè si possano ben lavorare d'attorno, e rincalzare ammontando loro la terra addosso per il freddo, scoprendogli poi a primavera; nè si tocca altramente fin all'agosto, al qual tempo nel principio si troncano tutti i rami ben bassi, eccetto quello che vorrai propagginare, e secondochè si tagliano, si legano in tanti mazzi d'una brancata, e condotti all'aia, e minuzzatine quant'è l'altezza d'un dito, si distendono così tagliuzzati al sole, rivoltandoli con i rastrelli ogni dì sinchè siano ben seccati. Dipoi si portano nei sacchi per quando gli vuoi vendere a conservarsi nei granai, o luoghi di palco asciutto e netto; e perchè fa così nei mediocri come nei buoni terreni, e nei leggieri, si può piantare nei più deboli campi della villa, che per altro renderebbono a fatica, o non molto a legumi o ad altro. E perchè conviene con le viti e non con gli altri arbori, vi si possono ordinare i filari di questi e lasciarvi star quelli. Godesi contuttociò, quando che gli sia letamato il terreno, e di quando in datogliene; e più d'altro si rifà il Rusco della polvere che si raccoglie per le strade.

RAMNO (il) è detto da alcuni *paliurus*, da altri *leucantha*, che inferisce spina bianca. Dioscoride ne pone tre spezie: la prima e terza, siccome attesta il Mattiolo, è abbondantissima in tutta la Toscana, ove si chiamano ambidue volgarmente Marruche. Nascono propriamente per le siepi, e massime il primo, il quale adoperano le donne a seccare al sole i fichi, infilzandogli nelle sue lunghe

le spine mentre son freschi. Produce questo Ramno le spine simili all' acuta Spina, e le fronde simili a quelle dell' olivo, tonde e grassette. Il terzo che è il nero o fosco cresce (siccome dice Dioscoride) circa all' altezza di cinque gomiti, ha le spine più deboli, e produce il frutto follicolare, sottile e ritondo simile a un fusaiòlo di quelli che adoperano le donne a filare. Quello della seconda spezie è più bianco degli altri, ed in alcun luogo di Toscana s' addomanda Ceceprete. Tutte le sorte del Ramno si trapiantano con le radici da dove nascono, strappando dal suo cespuglio certe frascole che in terra han create le barbe. Appiccansi ancora a rami tagliandone pezzetti, e ficcandogli nella terra ben lavorata sopra gli argini delle fosse per far siepe. Questi si piantano di primavera a mezzo marzo, e prima se sien paesi caldi, avanti cominci a mettere, chè suol farlo avanti assai talora, se è dolcore, e molto per tempo. Con le barbe si trapianta d' ottobre e novembre, ed anco a marzo. Il ramno disecca e digerisce e sana l' erisipele, o resipole. Delle pungenti spine di queste Marruche fu fatta la corona di N. S., e delle cime si fa salsa.

RÓGO. (il) quanto è di schiatta più grossa e crescente tanto più intreccia le siepi, e le fortifica a farle impenetrabili; il che avviene in quanto più grasso terreno egli sia piantato, che è di quella sorte ch' egli desidera, dandone manifesto indizio quando vi nasce da per sè. Se ne trova di più razze: alcuno ne è che cresce in alto ed ingrossa, avendo il gambo tutto pieno di certe spinette corte, rattorte sode che penetrano, siccome si ritrovano nelle sue barbe talora certi spugnetti di durezza di pie-

tra. Avviluppasi presto, e s'attortiglia agli arbori, ed a ciò che egli trova. Alcun altro ne è che si rutica per terra, sottile, piccolo, ma similmente pungente, ed ambedue, arrivando con la punta in terra, nel piegarsi o distendersi rigeneran quivi nuova radice e ripullulano nuova pianta; e così va seguendo il secondo ed il terzo, non avendo intoppo che glielo proibisca, e di qui veramente si può dire che si sia imparato a far le propaggini delle viti, e di molte altre piante, che, distendendosi per la terra, vanno mettendo nuove radici come loro. Fa l'uno e l'altro certe móre che, mature, si mangiano quantunque di poco nutrimento, e di sdolcinato e sciocco sapore elle sieno. Queste môre mature, che è quando si staccano dalla madre da per loro, o con poca fatica, si seminano come si disse de' Mori a far folta siepe nel mese di marzo e novembre nei paesi temperati. Piantansi ancora svelti con le radici di novembre, e per tutto 'l verno sin' a tutto marzo, e le cime tenere di questi mescolato con l' altre erbe, e con esse peste nel mortaio fanno una salsa eccellente. Le corteccie del rògo fanno gagliarda legatura alle granate, e se ne possono intessere forti céste e graticci; ed esse tengono forte insieme le bugnòle da tener il grano ed altre robe. Ancora le vétte de' rôghi, stillate a bagnomaria, giovano agli occhi rossi infiammati. Ritrovansi nei monti di tutto il distretto di Trento alcuni róghi che portano le môre rosse senza noccioli, chiamate dai paesani Ampomole, simili alle fravole, veramente nell'estate al gusto molto aggradevoli. Piacciono agli orsi, e però nel tempo ch'elle si maturano, che è da mezza l'estate in là, agevolmente

vi son giunti dai cacciatori. In Toscana si addomandano Aponi, e le lor môre strizzate, ed anco intere legate in un mazzetto si fanno pendìo dal cocchiume nel Raspato, al quale quell'agretto che hanno dà grazioso sapore, e si possono ancora porvi spicciolate fra i granelli dell' uve, e la quantità per un barile di Raspato sarà assai una doppia menata, e parimente alla medesima proporzione. Questo rògo, per nascer nei monti, credono alcuni ch' egli sia il vero Rògo Idèo, ma non consuona, dice il Mattiolo, poichè l' Idèo è così detto perchè fa nel solo monte d' Ida; contuttociò alcuni affermano altrove ritrovarsene.

ROMICE (la) è di più sorte. Alcuna ha le foglie più larghe e lunghe, alcuna più strette e corte; ma talora questa differenza nasce dai terreni dove le fanno, e dalla qualità del paese dov' elle nascono. Ne nascon d' una piccola spezie, dette Bietoni, alcuni rossigni ed altri verdi, che s' attribuiscono alla sorte delle Romici, ed alcuni tengono che questi sieno di razza di Bietole, ed hanno il sapore un poco agretto, e si cuocono a foggia di spinaci, ed in minestra. non essendo nell' una maniera, e nell' altra disgustevoli. Tutte le sorte delle romici sono salvatiche, nè per coltura che lor si faccia s' addomesticano; benchè è dismesso seminarle negli orti, chè vi nascono da per loro come alla campagna. È ancora una sorta di romici che fa intorno all' acque: la razza di queste ha le foglie men saporite dell' altre, le quali cotte lesse si mangiano da' contadini in minestra, e sene fanno anco le tórte, che sono aggradevoli per il piccante sapore che hanno. Han le romici, secondo Galeno, la virtù moderatamente digestiva.

Google

I Ramoraccj sono della medesima fazione, ma più grandi, e ne sono dei domestichi che si seminano, e nell' aiuole degli orti vengon bene.

Il Reobarbaro reale ha le foglie simili alle Romici, ed ha la radice assai più grossa, e le sue foglie servono al medesimo che le delle Romici.

RUTA (la) salvatica nasce, si nutrica e cresce e mantiene sott' il fico, ed insetandosele tra la corteccia con copertura di lóto rasente terra, diverrà d'odor più soave, e meno acuta e più lieta, fresca, e rigogliosa ch' altrove seminata e piantata; perchè il suo seme nasce per tre dì prima macerato nell' acqua, e poco ricoperto in terra grassa, e trita, volta a solatío. Le sue piante s' assettano di ramo attorto e staccato dal tronco con un poco del vecchio. Ama luogo volto a mezzogiorno, e vien bene in ogni terreno che umido non sia, e nel letamato non fa bene, chè l' odia. Nei lati secchi ancora si vede sorgere da per sè, e solamente si diletta d'esser fomentata con la cenere, della quale oltremodo ella si nutrisce. E cavati i suoi semi delle sue invoglie a un per uno, se non sono scoperti e netti, sparsi per la campagna, si seminano nell' aie di settembre e d' ottobre, e di marzo si traspiantano dove batta bene il sole in luogo asciutto e magro, sebbene ancora ama e non rifugge il grasso, ed allora, se le dee porre di molta cenere attorno, e durando spesso a sarchiare sinchè sia gagliarda; e quantunque si trovi in alcuni scritto che ella non nasce di seme, è falso, perchè non ch' altro da quello che sotto casca nasce felicemente, e così che ella si secchi sbarbata e tenuta scoperta all' aere, perchè non patisce, e traspiantata s' appicca. Pian-

tasi a marzo di ramo un poco storto o con le radici, ma non dee esser tocca con le mani che coperte, perchè in altra maniera ella si scorteccia, e s' impiaga; e se per ignoranza. e per inavvertenza ella si tocchi con la mano ignuda. e che si vegga patire, ed esserle la buccia ronchiosa o enfiata, ungavisi con l' olio e sanerassi. Basta la pianta tempo assai, se a sorte non sia tocca da donna ch' abbia i suoi mestrui, che la faccia seccare. Fa bene fra i pezzami di mattoni, e fra i calcinacci, e nei luoghi alti, di dove ogni umore e acqua si scoli. E se la porrai nell' orto, verrà più bella adacquata con l' acqua salsa marina, o fatta salata con arte.

La pianta nata da seme involto nelle sue coperte e chiuso, nascerà più lietamente, e più rigogliosa, ed il suo rametto spiccato, e passato per mezzo d' una fava bucata, verrà meglio innanzi, e la nutricherà come a ficcarla nel bulbo e sotterrarla. È sciocchezza d' alcuni il dire che le bestemmie e le maledicenze dettele in ponendola, la faranno diventare assai più rigogliosa e vegnente del solito suo, e massimamente in terra di mattoni disfatti e marciti ove fa bene; come pure che il bassilico ancora e 'l comino, bestemmiato e maladetto, venga meglio; e che la stessa ruta, rubata o tolta di soppiatto, faccia più profitto. E si per esser più bella non desidera la Ruta d' essere scavata per isbarbarsi, ma strappata. Gode dell' ombrîa del fico, e si spaventa, teme, e patisce assai per l' andarvi attorno donna disonesta ed impura. Non vorrebbe mai esser tocca con ferro, e con mano ancora paventa. Si fa delle spallierette basse che riescon bene, ed anco in un vaso di terra cotta fa bel cesto. I pittori e scultori mangiano la ruta per assotigliar bene la vista.

RADICI (le) vogliono la terra sustanziosa, e grassa di sua natura. ed anco ben letaminata di letame marcio bene incorporato. ed agevole a lavorare, e lavorata bene in dentro nei luoghi Austrini. Seminansi acconciamente d' agosto per l' inverno e di marzo per l' estate. Ma perchè elle vengon presto, e tosto vannosene, nei luoghi temperati si posson seminare d' ogni mese per averne tutto l' anno come della lattuga. Credesi che sieno radici femmine quelle che hanno le foglie più dell' altre larghe, più delicate e più allegre nel verde, e la barba loro che si mangia è meno forte. Ne sono d' una razza che hanno la foglia somigliante a quella della ruchetta, ed il suo cesto si ficca e si schiaccia ben serrato e folto in terra, e ha la barba più forte assai di tutte l' altre, come le Radici nere, e bianche, le quali fanno corpo sotto terra come la rapa, ma non tanto grosso: di queste convien mutare il seme ogni anno, procacciandolo di quel paese dove naturalmente elle fanno, come di Genova, Napoli e Roma. Sono delle radici ordinarie due sorte di semente, una statereccia, e l' altra d' inverno, che l' une non fanno bene scambiate nel tempo dell'altre; imperciò si deono seminare ai tempi loro. La sementa delle radici statereccie Sanesi passa tutte l' altre di bontà, lunghezza, e tenerezza e bianchezza. Desiderano queste il terreno renischio, facile e ben fondato, vôlto al sole, ed aprico. Altri dicono che le radici annoiano il letame, e solo amano la paglia. Come si sia, bramano il terreno vangato a dentro, e per questo è bene dare una zappata e una vangata.

Quando le radici han preso un certo aumento,

bisogna ammontar loro la terra intorno perchè, se elle sopraccresceranno al terreno, quella parte che ne resterà fuori sarà dura e fungosa. Per questa cagione sono da esser seminate rade per poter attenderle di quella maniera. È ancora una sorta di radici scarlattine di colore tanto vermiglio, che rassembrano il chermisi: quanto al rimanente sono della fazione dell'altre. Plinio scrive averne viste in Alemagna alla grandezza di un bambino in fasce. Seminansi come s'è detto, due volte l'anno; per servirsene a primavera, di febbrajo e marzo a luna scema perchè non se ne vadano in rigoglio di foglie; e vorrieno esser seminate lontane l'una dall'altra quattro diti per la causa di poter rincalzarle, e, nate, sarchiarle e nettarle bene dalle cattive erbe, e d'agosto per averle più presto, e questa sementa è meglio nei luoghi freddi. Quelle che si seminano dal solstizio in là, siccome tutte l'altre erbe, non fanno seme. Il lor solito è nascere in tre o cinque giorni. Nei luoghi caldi Austrini, e nei tempi sereni più tosto fanno il gambo e il seme. Le foglie s'hanno a calcare e pestare perchè la barba cresca loro, altrimenti se ne vanno in foglie, in queste mandando il suo augumento, e non nelle barbe, le quali si disfanno, scrive Ersa. E quanto più le radici hanno le foglie delicate e leggiere, tanto sarà più gentile e tenera la sua barba. Il freddo ancora le aiuta intenerir la radice e avendole ricoperte col terreno, nel seguente anno scoperte rigermineranno, perchè così acconcie posson crescere, e durare fin all'estate. Fanno le radici la lor sementa nei baccelletti tondi in guisa di cornetto, i quali col sale son buoni a mangiare, e

conditi triti in insalata. Sarà più dolce la lor barba avendone macerato il seme, prima che si semini, nella sapa, o nell'uve secche pestate; ed adacquandole con l'acqua salata si leverà lor l'amarezza: le addolcisce ancora il freddo come la rapa, e per questo posson servire essendo cotte.

Le radici da principio impediscono la digestione, siccome a digiuno eccitano il vomito, ma però, mangiate dopo pasto, aiutano a digerire facendo per la loro gravezza avvallare il cibo nello stomaco: sono ventose e dure a digerire. Puossi al fine dell'estate tagliar loro le foglie, e ricoprirle di terra per iscoprirle ad ogni tempo che altri voglia servirsene, ma diventerà così talora la barba legnosa. Il letame le fa spugnose e bruciolenti. Le robiglie si deono seminare fra loro perchè non facciano farfallini come talora sogliono generare. Si fanno tenere e saporite dove è nebbia e umidità, e per questo divengono eccellenti nelle rive dei fiumi, e intorno a dove è lóto, ed in quei luoghi dove i fiumi han lasciata la belletta d'inverno, e in tutti i terreni arenosi, e in ogni sorta d'arena che abbia un poco di sostanza. Quantunque fossero le radici oltre a modo forti, si mitigheranno e s'addolciranno avendole tenute per un dì ed una notte in acqua melata, o veramente nel latte, o con sugo dell'uve passerine di Corinto. Quelle che si seminan verso l'inverno, si seminano nelle prode degli orti volte a solatio, e siano da principio ricoperte, e difese dal letame crudo, sendo sparso lor sopra, e tenutovi tanto che sieno fatte grandicelle. Se non riescono seminate rade, quando son nate si diradino, e ben sotto si getti il seme. Se farai un buco in

terra con piuolo grosso, ed in quello, ripieno di terriccio, porrai all'utunno un seme di radice rinvolto in terra disfatta con letame ben marcio, coprendolo bene con paglia e terra, si conserverà dal freddo, e la radice durerà grossa quanto sia la forma del foro fatto col piuolo. Quelle che tu vuoi serbare per seme, dei traspiantarle, e saran migliori all'autunno. La miglior sementa di tutte è di quel seme che si semina alla primavera.

Non si deono seminar le Radici attorno alle viti, perchè son loro nemiche, sfruttando troppo e consumando il terreno.

I Ravanelli sono spezie di quelle Radici nere che si disse di sopra, ma non gonfiano sotto come le Rape: come quelle sono sottili, e lunghi come l'altre, e così questi come quelle mutan sapore secondo la qualità de' terreni, ed in monte sempre sono più forti l'une e l'altre che non in piano; e così nei terreni aspri che non nei gentili; ne' terreni sassosi fanno tòrti, ma più saporosi.

I Ramoraccj sono propriamente le Radici salvatiche, che se ne vanno in foglie ben serrate ed appiastrate in terra senza far molto gran barba, ma queste son più saporite e più pungenti, e forti delle domestiche. Seminanle alcuni negli orti per ammansarle, ma poco riesce. Nascono vicino alle strade, o nei campi sodi, o che sieno di fresco lavorati. Sono frequentissime nelle campagne e largure di Sicilia.

Le Ravestine sono le Radici salvatiche naturali, che ancor esse hanno le foglie fitte in terra schiacciate e regolari, e si trovano sparse per i campi: sono più acute di sapore, e più piccole dell'altre,

e seminate nel domestico acquistano morbidezza diventando più dolci e gentili.

RAFANO TEDESCO (il) ha le foglie grandi come le Romici, un poco più delicate, più sottili e più appuntate. Vuol terreno divelto, e si pianta di primavera ed all' ottobre; e piantasi di questa maniera: Pigliasi la testa del Rafano con le sue messe, e ciascheduna messa si taglia per diritto con il Rafano, ed è assai che vi siano due o tre diti con esse di Rafano; così, spartito in cinque o sei parti ogni capo di Rafano, ciaschedun pezzetto si ricuopre con la terra tanto, che apparisca una menoma vetta d' esso, la quale di sopra forma le foglie, e di sotto la radice intera, e di questa maniera si vien perpetuando la razza sua. È il Rafano di potentissimo acuto pungente e piccante sapore, che mordica la lingua, e scalda a meraviglia il palato, e lo stomaco. Questa radice grattugiata minuta si cuoce nei brodi, e dà grazioso sapore, ed in qualunque modo cotta con la carne se le affà, e cruda, mangiata dopo pasto con sale, aiuta la digestione. Questo Rafano, tagliato in pezzi e piantato ancora senza il verde o messa della sua corona, dà fuori del terreno a far nnova pianta, e rimette; ma meglio è tagliarlo con una parte della sua ceppaia. Il rimanente della sua radice è quello che s' adopera agli usi che occorrono, perciocchè il suo sugo fa ancor buona senza senapa l'acconciatura della mostarda, e, seccata la radice all'ombra, e poi grattugiata minuta, si mescola con la carne grossa, e dà buon gusto.

RAPERONZOLO (il) o Rapa selvaggia, è erba di foglia stretta e nuda, aguzza in punta, ed ha

i piccioli fusti con più cantoni. Il fiore è azzurro simile a quello dell'erba liquida, e ne produce in maggior numero. Fa una radicetta sotto terra piccola, e le foglie, e questa, di per sè ed in compagnia d'altre erbe, fanno un'insalata saporita, e delicatissima; e così le foglie intere come le minuzzate hanno gratissimo sapore condite similmente con olio, aceto e sale. Scuopronsi lungo i ciglioni delle strade maestre, e de' tragetti, e viali, e nelle grotte de' campi, ed intorno agli argini delle lor fosse, e duran da primavera a tutta l'estate. Traspiantasi nel domestico con la sua piôta, e campa, governato e procurato con diligenza come l'altr'erbe degli orti, agli altri anni. Ancora si può osservare quando si conosce fiorito il suo seme, e quando è secco si tiene per fatto, e può seminarsi come il seme del prezzemolo nell'aiole degli orti, e manterrassi nato il medesimo tempo; poi, perse le foglie, gli verrà sotto la radice per risorgere a primavera, come fa quando è nato alla foresta, che si perde di fuori, e sotto vive con le radici per a tempo nuovo.

RAPE BERGAMASCHE (le) sono come i Navoni lunghe, e grosse e diritte, rosseggianti per lo piu dal capo, massimamente quando da quella parte o rimangono scoperte, o son cresciute sopra il terreno. Rosseggiano ancora sotto terra alcune sorte di esse, ma per lo più son bianche-lattate. Desiderano terra fondata, sottile, e divelta ben sotto, cioè lavorata a due puntate di vanga, ed ancora nel terreno che sia di natura grasso, ma non letamato (che questo le fa fungose) vengono benissimo. Nella terra ove s'averà a seminar le Rape Berga-

masche, avendo seminato prima Lupini nel tempo di primavera, e poi a luglio ( nel qual tempo è ben seminarle, giusta la sentenza del proverbio: Chi vuole il buon Rapuglio lo semini di luglio ) vangando lor sotto faranno bonissima pruova, siccome nei terreni renischj saranno più saporite.

Queste sorte di Rape si accostumano per tutta la Lombardia ove sono in pregio più di tutte l'altre, avendo opinione che queste sieno di grandissimo nutrimento, ed oltre a modo aumentative del seme genitale per far poi razza d'uomini di gran fattezze, e di più che ordinaria statura. Sono ottime con la carne, e per insalata nel forno. La Rapa si tiene che sia femmina quella che sotto terra si dilata e distende in larghezza, più delicata, più gentile e più piana, e maschio quella che si fa ampia in rotondo. Diviene l'una dell'altra spezie per il modo del seminarle, perciocchè, fitte e fonde, e nella terra che sia aspra cattiva e difficile diventan maschj. Il seme delle Rape è tenuto migliore quanto più egli sia minuto e sottile; e seminato nei luoghi tiepidi tallisce presto; nei freddi si conserva, e diventa più dolce di sapore, e migliore e maggiore; che così fanno tutte le semente che fan gran radici, e che perdon la foglia l'inverno. Desideran terra grassa e sustanziosa ed umida, della sorte di quella che è amata dal panico, e dal miglio, e dove venga assai nebbia e brinata. Vogliono campagna aperta, o vallata che non abbia occupazione di altri arbori o ombre. Si dee tenere il seme in molle per un dì ed una notte in acqua melata, o in latte perchè riescan poi le Rape più saporite, più dolci e mi-

gliori; e si difenderanno, nè saranno rose dai bruchi, che sogliono molte volte assaltare le lor tenere foglie, se quando s'hanno a seminare si mescoleranno in seminandole con la fuliggine, o veramente se si sarà tenuto il seme per un dì e per una notte a macerare nel succhio del Semprevivo Maggiore.

Durano le Rape nel suo terreno, e poi colte appassite, sin a un'altra raccolta, e bastano assai riposte in cantina. Chi le semina di estate, guardi che per cagion del secco i bruchi o farfallini non divorino le lor novelle e fresche messe, la qual cosa si fuggirà se la polvere, o filiggine che si ritrova nelle stanze e nel cammino si raccoglierà, e dipoi, un dì innanzi che si abbia a seminare, si stemperi con l'acqua, e quivi per una notte intera si tenga il seme a inzuppare in quell'acqua, e si semineranno l'altro giorno a modo. Scrivono erroneamente gli antichi che, a voler ch'elle vengano perfette bene, è di mestiero che chi le semina stia ignudo a seminarle, pregando che belle riescano per sè e per i vicini. Affermano i Greci che il seme delle Rape seminato, che abbia tre anni, creerà cavoli, e così questi per contrario. Seminanle alcuni innanzi Calen di marzo in terra buona, che sia cinque volte con l'aratro riandata, per servirsene nell'estate. Si dee gettare il seme in terra fra la paglia trita perchè vengan più belle. Seminansi di primavera nei luoghi caldi ed umidi, nei freddi di maggio, ed un poco innanzi dove sia comodo di poter adacquare, o che siano terreni umidi, ed anco in questi nel solstizio, o un poco innanzi o poco dopo; e nei luoghi assai freddi, dove sia

temenza che la seminata dell'autunno si perda per il freddo del verno vicino, si cuoprono con paglia e strame assai, disteso sopra canne. Così si difendono ancor tenere dalle brinate, che, fatte adulte, non le temono, anzi diventan più dolci e tenere nei gran freddi. Di luglio però conviene aver la terra preparata, ed al primo rabbruscare dell'aere quando si conosce che sia inumidito il cielo, s'hanno a seminare, ricoprendo il seme a modo col rastrello o marra, anzi che no poco messo sotto. E si può attendere la stagion comoda sin alli dieci o quindici d'agosto a luna crescente, in terreno benissimo lavorato minuto, e concimato di letame marcio, avendo ben tritato tutto con l'erpice: seminausi rade, e se riescono troppo fonde, si diradino, ed in questo modo renderanno più frutto. e vi si potrà dipoi sementare il frumento, perchè preparano il terreno levitandolo, e facendolo soffice rimanere, ingrassandolo assai, massimamente se, dopo ch'elle son cresciute e fatte grosse, s'ari ben con esse quella terra, perchè si marciscano a farla grassa. Quest'usanza è di Lombardia, e può fare e farà bene per tutto. Se si faccia un gran pertuso con una grossa stanga quanto vada in giù la terra lavorata, poi si riempia di buon terriccio, e vi si getti la sementa delle Rape due o tre granelli (lasciandovene poi un solo) diventeranno le Rape grossissime ingrossando dai fianchi. Si può anco gettare il seme delle Rape tra i solchi del panico e del miglio, perchè levato quello, vi si accomodano acconciamente.

Dopochè sia battuto il grano, raccogliendo quelle paglie trite dell'aja, e spargendole sopra le Rape,

farà lor bene ad aiutarle ingrossare, ed il parar loro il caldo del sole. Le Rape, delle quali si desidera di serbare il seme, che hanno a essere le più badiali e paffute, s'hanno del mese d'ottobre a levare con tutta la terra che hanno d'attorno, e trasporre in buoni luoghi, e ben lavorati sotto, avendo lor prima levate tutte le foglie, e produrranno ottima sementa la vegnente estate. Iginio si pensa che dopo la battitura, giacendo ancora le paglie nell'aja, seminando fra le paglie le Rape in sul suolo duro abbiano a far maggior capi, non comportando il terreno sodo che vada a fondo la sua radice, e così attenda a ingrossare il capo. Scrive Columella d'aver provato ciò, e non gli esser riescito, ed esser assai meglio ricoprire il seme nel ben lavorato e buon terreno, nel quale afferma Plinio averne vedute di quaranta libbre, ed il Mattiolo di trenta nella valle Anania, e scrive in Savoja esserne di più di cento libbre; ma queste così grosse riescono stoppose e spugnose dentro il più delle volte, a tal che più salde sono, e tutte unite dentro sole quelle di ragionevol peso: sin' in sette o otto libbre, ed anco quelle che di men peso sieno, riusciranno migliori. È cosa certa che delle schiacciate e delle più rotonde, come ancora de' Navoni lunghi, le più piccole sono le più saporose e grate.

Le rape sono di tre colori: alcune rosse, e per lo più la parte sola che sopra terra resta e cresce, e l'altra che va sotto bianca; alcune sotto e sopra son tutte bianche, ed alcune per tutto di color giallo, e queste sono le più delicate e gentili, e v'è a Genova ed a Napoli ottimo seme, ma non

diventano mai così grosse come l' altre che son bianche, il seme delle quali è migliore quello che si cava dei luoghi di vallate o di piè de' monti vicino all' Alpi, nel mezzo delle quali fanno talora grossissime. Le rape si conservano o sotterrate in luogo asciutto, o ammontate con la sua terra: le minori si mantengon meglio lavate e nette bene fra la rena ricoperte affatto. Ancora durano insino all' altre con la lor terra attorno. e poi appassite, e domate con l'acrimonia della senapa, massimamente disfatta in aceto, e con la conditura acconcie che si disse de' navoni. Le rape mangiate non lasciano (ancorachè in poca quantità) sentir la fame; e le lor foglie, affettate con esse, ed intrise con la crusca, ingrassano mirabilmente e presto i buoi, vacche, e vitelli. Cotte sotto la brace, e nel forno, e dipoi tagliate monde in pezzi minuti, e condite con olio, sale e aceto son grato cibo. Ancor grattugiate, e spremutane con mano l' acqua che fanno, e cotte con mescolarvi cacio ed uova, o veramente con lardo, son buon mangiare, come cotte nel lardo solo, tagliate in pezzi come le cipolle, e cotte nel brodo della carne lesse, similmente s' abboniscono; ed anco si mangiano cotte con sale, ma migliori sono ben cotte, e cotte ben due volte nell' acqua, ed in tutti i modi generano umori grossi. Sono ventose e nuocono allo stomaco qualche volta, dando dentro certe fitte e punture. Conservansi per tutto l' anno nella semplice salamoia, aggiuntovi aceto. Le salvatiche, scrive Possidonio che frequentemente nascono in Dalmazia. Quando si voglian mangiar crude, a detta di Galeno, si dee mangiar la parte che si trova sopra la terra scoperta di fuori, che è più trattabile; l' altra di sotto 'l contrario. Le rape arrostite

e peste con sugna, ed appiastrate al luogo affetto da dolor di giunture, sono di gran giovamento, come peste con sale a tutti i malori de' piedi.

Democrito sbandì le rape, prima perchè creano grossi umori, e perchè danneggiano fuor di modo il fegato magagnato. Il seme loro beuto vale contro alle serpi, e mangiato aumenta lo sperma. Scrivono alcuni, che le rape riscaldano nel secondo grado, ed umettano nel primo.

RAPO SATIVO o RAPACCIO (Il), che s' abbia a dire, è spezie, e da rapa deriva, così salvatico come domestico, la cui radice va lunga e diritta all' ingiù come quella del rafano, con la foglia ruvida e scabrosa com' all' altre sorte, ma con il gambo che mette assai rami a cannelli, e la cima piena del suo frutto. La sua barba è inutile, ma solo si semina per raccoglier la sementa, della quale si cava dell' olio per servigio della cucina de' poveri, ed alle lucerne, massimamente in Germania, la quale, per i gran freddi che vi sono, manca d' olio, ed in quella vece si serve di quello, ed i contadini ne fanno grand' incetta, e ne traggono grande utilità. Nei paesi caldi non s' accostuma questa sementa, perchè vi fanno gli ulivi, e se ne servono solo per dar da beccare agli uccelli di canto. Seminasi nel fine d' agosto, o al principio di settembre, ed ancora di marzo si semina tra i semi dell' estate, ma non con tanto profitto. Ama terren grosso, o grasso, o letamato, ben lavorato, e tre volte ritocco con l' aratro. Seminasi radissimo, e, per esser seme minutissimo, non si getta giù a piena mano, ma con tre diti soli. Fiorisce di marzo, o prima secondo la temperatura del cielo. Ha il

fiore di color di loto, e di soavissimo odore, alle pecchie grato, e come è sfiorito, allora è maturo: fa il seme in baccelletti, e s' alza due gomiti, ed uno staio di seme ne fa cento. Fra le prime mietiture è quella del seme rapaccio; e perchè quando i baccelletti cominciano a ingiallire, è segno d' esser maturo, tosto è da mietere perchè agevolmente uscendo, a terra casca. E fa bene porvi sotto un lenzuolo, scotendoveli sopra: portasi nel granaio con esso, perchè sopra i carri non caschi giù; e perchè la pioggia gli nuoce, convien prevenirla. Il Gran-faggino fa bene dove sia stato il Rapaccio.

ROSMARINO, (il) spezie di Libaneto, nasce naturalmente in terre calde o temperate, e se elle sieno oltremodo fredde, convien porlo in sito ch' egli stia a solatio, e riparato dai venti. V' è ancora chi fa attorno alla pianta una capanna di scope impiastrate di sterco cavallino, e così lo difende dal freddo; altri, per assicurarsene più, lo piantano in vasi, che d' inverno mettono al coperto, ed in lato chiuso, cavandogli poi fuori di primavera, e avvertendo che non dia loro addosso il sole di marzo, a poco a poco scoprendolo all' aere, e ponendolo prima all' ombría che al sole aperto; ma di sua natura fugge i luoghi ombrosi, eccettochè dove egli fa a selve, come per tutto 'l paese di Narbona. Vien bene in terreni leggieri, sterili e secchi, nel tufo istesso s' attacca, e nei muri fatti a secco, ed alligna in quelli di calcina, e soprattutto nelle coste e rive del mare, volte al sole, onde è Rosmarino detto. Contuttociò viene in tutti i terreni, purchè non siano nè troppo umidi, nè fangosi, Il tempo del piantarlo è i cinque dì innanzi ch' e' si conosce

che è per mettere. Deonsi scegliere ramucelli piccoli, o punte lunghe un mezzo braccio delle più fresche che abbia la pianta grande, giovine e non vecchiereccia, e sia quando ha de' fiori, sendo opinione che, piantandolo con i fiori, sempre sia per farne, ed essendo senza, non ne faccia poi più, benchè ne è dello sterile, e del fruttuoso. Fiorisce due volte l'anno, di primavera, e d' autunno. Nel sommo de' rami fa certe bocciette piene di seme bianco e rotondo, il quale masticandosi cuoce la lingua. Evvi un' altra spezie in ogni cosa simile a questo, che produce il seme largo che non pugne nel gustarlo. Quello ha la radice bianca d' odor d' incenso, questo ha la barba di fuori nera, e dentro bianca. Ma quella specie, comecchè ella sia simile alle predette, non produce nè frutto nè fiori, nè seme, e nasce per lo più in luoghi sassosi ed aspri. I fiori son tenuti cordiali, massimamente conditi con zucchero in conserva; ed ancora colti netti, e in insalata mangiati giovano e confortan lo stomaco, rendendo al fiato buon odore; contuttociò lo Strada, medico de' nostri tempi di grande esperienza e nome, usava di dire, che mangiati in insalata generavan la renella e la pietra, e che erano in tutto contrarie a questo malore le foglie del Ramerino, colte con diligenza senza il legno, e peste nel mortaio in buona quantità minutamente, e fatte bollire nell' olio sì che vi galleggino; ed intrisone e rimenatone bene la pasta, sene fa pane che è molto gustevole, ed ha valore di riscaldar lo stomaco mangiato innanzi, e solo bevendovi sopra Greco. Altri abbrùstolano le foglie fra due teglie roventi, o nel forno caldo, dipoi le pestano, e con olio fan pane.

Le cime tenere cotte fra i ceci accrescono lor grazia, come nel marinare i pesci; e quasi si dicono a tutte le civaie, ed alla fava infranta. Nell' árista, ed in tutte le cose arrosto che grasse sieno ed in salata le sue cimette tenere ed in poca quantità mescolate con i tenerumi del cedro non fanno male. Si può ancora del mese d' ottobre porre il Ramerino, ed al fin di marzo, avendo ben vangato, e tritato il tereno dove ha a stare con ramicelli e piante delle più fresche, giovini e piccole, attorte dal mezzo in giù, e tanto mettendo sotto col piuolo (che sia di legno sodo come scopa o di ferro voto) stringendogli con esso bene la terra attorno che apparisca fuor solamente due o tre diti della cima. Si possono ancora trapiantare i cesti interi del salvatico con le barbe all' ottobre, e, se vada seccorre, adcquarlo tanto che s' appigli. Ancora cogliendosi la sementa del rosmarino di quella sorta che fa quando è maturà, prima che sia di giugno o un po' prima, ed asciutta al sole, si semini nell' aiuole minutatavi bene la terra, e crivellata, e nascerà, coll' aiuto dell' annaffiare per esser poi traspiantato a ottobre o novembre, e si dee seminarne assai, perchè faccia de' fiori alle pecchie con egual profitto del fior de' Susini, e ciò si può fare di settembre e di primavera. Fa di bisogno scalzar bene la terra attorno a questa pianta quando è piccola, nè si cura di letame; contuttociò il marcio postole al piede sarà cagione di farla crescere assai; ma meglio è darle intorno al calcio del terreno grasso, e sustanzioso. Il ramerino è ottimo per le spalliere, ma convien rinnovarle e ripiantarle ogni cinque o sette anni secondo i terreni. È obbedientissimo alle

forbici, e se gli può dare, come alla mortella di Spagna, quella forma che altri vuole, e mantenerla con lo studio ed artifizio delle medesime forbici. E volendo le piante per lasciar crescere, si pongano in sul divelto, lontane l'una dall'altra tre braccia, e non si tocchino con ferro perchè se ne sdegnano. La pianta del ramerino in dieci o dodici anni invecchia, e convien rinnovarla, il suo legno secco rende la fiamma del fuoco chiara, e di sè stesso buon odore.

ROVAIOTTO (il) (Besi s'addomanda a Vinegia) nei paesi caldi si semina nell'aie ben lavorate e tritate, minute sotto e sopra con la vanga, anzichè con la zappa, e del mese d'ottobre e di novembre; di gennaio e di febbraio nei paesi temperati, e di febbraio, e di marzo nei freddi, in luogo aperto, e che non venga da alcuna parte occupato dall'ombra. E di primavera tuttavia si semina acconciamente in terreno agevole a lavorare e molto sciolto a solatío. Genera de' vermi in sè medesimo, e ne patisce; imperciò si ha a seminare a luna crescente perchè nasca a scema, ed in luogo di terreno asciutto. Si pianta ancora cominciando a mezzo febbraio, e poi ogni quindici dì per averne di mese in mese del verde: si secca al sole per conservarsi e mangiarsi nei dì quadragesimali, che è cibo delicato e buono.

RADICCHIO (il) vien meglio traspiantato che dal suo seme, tanto il salvatico che si trova alla campagna, e nelle grotte e ciglioni de' campi, quanto il domestico. Seminasi in terra molto sciolta ed umida, grassa e putrida, profondamente lavorata e sotto minuzzata bene e stritolata perchè non faccia

la barba ronchiosa. ma liscia e delicata; e acconcia la terra, se gli destinano le sue aiuole, e di febbraio e di marzo vi si getta il suo seme piuttosto in sito piano che in pendente o monte, perchè non rimangano le radici dalla terra abbandonate o ignude. E perchè sopporta il verno agevolmente, nei paesi freddi si può seminare nell' autunno in lato a solatío. E se talora lo stringe il freddo, si può coprire con paglia o sagginali, e da quello si difenderà. Trapiantasi in terreno vangato a due puntate, e quando è di quattro foglie, lontana l' una dall' altra pianta quattro diti, per servirsi delle barbe che cotte, e condite con olio ed agro di limone ed anco aceto, sono molto gustevoli ed appetitose, massimamente cavando il duro ch' elle si ritrovano dentro. Concimando di letame fradicio, faran le radici più dolci, e più belle le foglie, le quali ancor esse, trite minute con aceto, ove sia stato dentro dell' aglio pesto (ponendovi qualche foglia di nipitella) si fan gratissime, aggiuntovi l' olio in insalata. Il radicchio che ha a servire per il verno si semina di settembre e d' ottobre, e si traspone nel principio di novembre, e cresciuto di foglie si legano, e se gli pone in capo una pentola rovesciata a farlo bianco, ed alcuni, legatogli le foglie, le ricuoprono di terra. e lasciano star tanto che imbianchino; così avverrà se, tagliate a corona le radici per cuocere, lasciando due o tre diti soli della barba con le sue foglie, si sotterrerà tutto nella terra o paglia, o si coprirà d' arena, e saranno le foglie dolci e delicate come sbarbandolo affatto; e ponendolo in cantina piantato nell' arena, e ricoperto di sopra, avendogli prima tagliate tutte le

foglie, le rimetterà quivi senz' altro tutte bianche lattate, delicate e sottili; e ritagliato in quel lato di nuovo, e da capo ricoperto, farà il medesimo, e le radici saranno similmente bianche e rasciugheranno la lor corteccia, e si deono (volendo mangiarle) porre a fuoco con l' acqua fredda. Se le porrai in terreno che si stritoli e si sfarini sin' in fondo, diventeranno morbide e pastose, come si veggono essere in Genova; ed ancora farà bene il procacciar di quel seme. E perchè il radicchio non tallisca, quando si pensa che sia vicino a poter farlo, se gli ponga sopra una pietra, o coccio, o lastra, che lo terrà a segno, e lo farà allargare. Si vede ancora che imbiancano di lor natura nei campi arenosi dove nascono da per loro, e nelle costiere e monti lavorati con l' aratro, se restano in qualche maniera così mezzi dal terreno ricoperti, e talora scoprendo la sola cima, chè così si ritrovano le sue foglie del tutto imbiancate.

Sono i radicchj di due maniere: di foglia stretta e di foglia più larga, e più lunga, e di questa fatta è quello che addomandano Radicchio Romano, men' atto a imbiancare, e di barba assai minuta; altri lo dicono Ascaruola, ma Ascaruola molti chiamano l' Indivia. Le messe del radicchio sono dette dai Romani màzzocchj: cicoria domandano essi il radicchio, la quale è di due sorte, domestica e salvatica: questa ha le foglie più strette, quella più larghe; le messe d' ambedue son buone cotte e crude, e condite a usanza d' insalata son grate al gusto, e crude tutte minute; e così tenere avanti che facciano il fiore con le sue foglie, poste in un vaso di terra cotta invetriato, s' insalano, e di lì a tre dì con

quella salamoia che han resa si lavano, e spremute si distendono in su' graticcj tantochè suzzino, e messo sotto nel fondo del vaso degli anici secchi, e del finocchio simile, vi si pongon sopra i mazzetti del radicchio, e nel brodo ch'egli averà accettato si cacci due parti d'aceto, ed una di salamoia, aggravandoli con una lastra acciocchè quelle messe stien sempre ricoperte. Vi si mette assai finocchio acciaccato secco, ed asciugandosi quell' intinto vi si rimetta di nuovo perchè non ne restassino in secco. Dipoi conditi con olio ed agro di limone, scolatane ben la salamoia, s'adoperano, e mangiano ai bisogni. Del radicchio comporta meglio il verno quello che ha la foglia stretta, e che si coglie per i campi, che non quel domestico che si semina negli orti; e l'uno e l'altro, lasciato dove sia coperto di sabbia o ghiaia, s'imbianca più che non quell'altra sopraddetta manifattura, e massimamente gettandovi sopra di quand'in quando dell'acqua, non piovendo. E quando si pianta è ben imbrattar la sua barba con bovina macera. Il radicchio che di giugno si semina, fa il seme buono, ed ancora di luglio dipoi; non fa più seme, ed il seme sene cava tenendo in molle quattro o cinque di i gambi che l'hanno; poi rasciutto battendolo n' esce, e si conserva al bisogno di seminare.

Avendo il radicchio mandate fuori le foglie, se gli legano leggermente, avendole ristrette in giro, ed in vaso di terra cotta si ripongano, che tuttavia gli stia attaccato, col quale piglino nutrimento dalla radice. Di questa maniera acquistano una candidezza, e teneritudine grande, e si spoglian della maggior parte dell' amarezza. I fiori del radicchio,

colti con diligenza e senza il bottone in che son commessi, e netti bene, che non vi resti invoglia di sua veste, da per loro fanno un' insalata molto gustevole, ed hanno virtù lenitiva, e molto allo stomaco aggradevole.

Il Radicchio che s' addomanda Romano è quello che ha le foglie più larghe e più lunghe di tutti gli altri, e non punto addentellate, ed a mangiare è il più dolce di tutti, ed il più tenero al dente. Questo, come gli altri per averne d' ogni tempo, siccome si fa della lattuga e delle radici, nei luoghi tiepidi si può d'ogni mese seminare, e se accaggia qualche nodo di vento ritroso, o di freddo straordinario, si può e dee ricoprir con la paglia, ovvero, quando è nato di quattro foglie, si traspianta discosto l' una pianta dall' altra quattro diti, covertando la terra in quei mezzi di letame crudo di cavallo, mesticato con men paglia che sia possibile. Legasi questo e sotterrasi come l' indivia, e diventa bianco; benchè non avendo in sè amarezza si può mangiar verde. Tutto il radicchio, tagliato rasente terra quando è cresciuto ed ancor tenero, rimette più d' una volta, massimamente l' estate, annaffiandolo abbondantissimamente.

ROSAIO, (il) cioè il frutice che fa le rose, lasciò scritto Filostrato in una certa sua Epistola, ch'egli era dedicato all' Amore, perchè come l' istesso Cupido ringiovanisce, così la Rosa fresca per la giovinezza riluce, e morbida e delicata apparisce come lui; l' un e l' altra con i crini innorati s' inchioma, e se s' ha a far comparazione dell' altre sue parti, i Rosaj in cambio di saette hanno le spine, e per facelle portan le cime gialle; con le foglie, oltr' a

questo, quasi alati in quella vece si veggono. Nè la Rosa nè Cupido non conoscono tempo alcuno; e così per certo l'amore è nemico alla fugace forma e bellezza, non altramente che le Rose che danno fuori. Quelli che per Roma già andavano vendendo le rose, affrettavano il passo, denotandoci che non è da confidarsi al vigore, ed alla forma con il testimonio di quella prestezza; perciocchè elle fuggono presto e irrevocabilmente, e quel venderle correndo ci dimostra con gran documento d'ammonizione, che la bellezza agevolissimamente se ne va via come tutte quelle cose che fuor di modo belle fioriscono, prestissimamente marcie diventano.

Sono le Rose di varie sorte, oltre a quelle che nascono di spine e róvi, chiamate da' Greci canine, e molte altre di non meno odore, ma quelle di ottimo, o sono incarnate, che ne hanno un poco meno, o son rosse bene e purpuree alquanto minori, ma di grandissimo odore, come le dommaschine, che son bianche scempie e doppie, ma queste n'hanno meno, ed ambe son le più di tutte piccole, le quali si possono ancor dire Rose moscade perchè sanno di musco. Le rosse scarlattine, che anch'esse da Damasco s'addomandano, che hanno i Rosaj bassi, sono pur di due sorte, doppie e scempie, e le doppie fanno a Napoli. Oltre a questo sono i Rosaj bianchi di molte spezie, e delle odorate e delle non odorate, come le centofoglie bianche; e n'è una sorta che non ha odore, nè fa bene che ne' luoghi umidi, nè mai possano dentro e fuor della lor boccia cinque foglie, come le salvatiche, delle quali ne sono assai sorte e di quelle che escono da' rosaj terragnoli e da' grandi che s'inalzano sopra la terra a far for-

tissime siepi, l' une e l' altre odoratissime. Ne sono delle salvatiche che non hanno odore, e sono le sbiancate candide, e di rosaj deboli più di tutti gli altri. Delle salvatiche ch' hanno buon odore, non va troppo in alto il rosaio, e la rosa è di color bianco, in qualche parte di foglia incarnaticcia, e pendente in rossigno, ed ha le foglie che si soprappongono. Trapiantato questo rosaio nel domestico vien bene, ma convien trapiantarlo da piccolo, cavato con la sua barba con diligenza, e le rose si mantengono odoratissime. Fanno alla foresta nelle poscondole delle macchie e de' boschi, e su per i ciglioni delle strade aperte che sono per il salvatico. Tutta questa sorta di salvatiche, che si trovano con odore, cacciate le foglie con quella gialluria che han dentro, spicciolate nei fiaschi pieni d' aceto bianco, lo fanno fortissimo (turandoli bene e tenendoli al sole) ed ancora mettendone quantità nell' aceto che si ritrova nelle botti, o nei vasi invetriati di terra cotta, purchè siano tenuti nei soppalchi alti dove batta spesso il sole; operando sempre meglio nell' aceto bianco che non nel nero.

I Rosaj di Damasco, così i doppj come gli scempj, durano a far rose tutta l' estate e davvantaggio, e le fanno a ciocche, quando maturandone una, e quando un' altra, e talora s' accozzano a maturarsi tutte insieme. Commenda Plinio le Milesie, comecchè elle fossero d' un accesissimo colore; l' Alabandiche di bianche foglie, le nota per meno pregevoli. Sono le rose damaschine, o dommaschine, sì le scempie come le doppie, tutte bianche, differenziate tra loro per la moltitudine delle foglie, dall' asprezza, morbidezza, e colore, ed odore: le

scempie son più odorate assai che non le doppie. Scrive Plinio che l'indizio dell'odore vien conosciuto dalla ruvidezza del rosaio. Sono pallidette quelle che si chiamano incarnate, dette da alcuni *provinciali*, le quali piantate una volta si dilatano; e germogliando dalle radici fuor di modo, e ripullalando tuttavia abbondantemente dalle barbe di sotto, abbracciano tutto il paese che hanno d'intorno, ed a fatica quando si voglia si possono spegnere. Di quelle di Damasco ne sono alcune di cinque foglie; le doppie ne hanno più di tre volte altrettante, e quelle scempie distillate fanno l'acqua più odorifera di tutte l'altre. Ne sono delle bianche domandate di cento foglie più dell'altre grandi, come di queste han tante più foglie piene, e senza odore, le quali, stillate con le ordinarie, accrescono la quantità dell'acqua, ma riesce meno odorata assai; imperciò è bene non le mescolare. Ne sono delle bianche, le quali non hanno tante foglie, e rendono odore, ma grave che offende il capo: le salvatiche tutte rendono odore; le rosse, l'incarnate, e le bianche sono le più comuni. Le rosse sono le più eccellenti, ed accanto l'incarnate: di men pregio di tutte sono le bianche, non però le damaschine, che fra queste non s'intendono; le quali sono le più solutive di tutte l'altre, e le più odorifere, e che fan di rose copia maggiore. Fanno il pedale grosso con diversi rami sopra in foggia d'arbore, che da per sè si sostiene; se gli dà che forma altri si voglia, colla guida sotto, facendola di legname forte, atto a poter reggere, che mettono a piè de' polloni, ma è meglio levarli via, se già per multiplicare le piante non si propagginino sotterrandoli due terzi di braccio,

cavando lor fuori la punta, ed in capo a due anni tagliando sotto, e traspiantandoli. Le rose incarnate son le prime che cominciano, e le prime a finire. Le purpuree, che hanno le piante più piccole d'ogni altra sorta, vengono appresso a queste, e dopo queste le dommaschine, che perciò duran più dell' altre per l' autunno. Le salvatiche che tengon più la rosa e chiusa ed aperta, e bastan più a fiorire di niuna domestica, non passando cinque foglie per lo più, sono le più odorifere, e migliori, e delle domestiche le più tardie, che non passano le dodici foglie. Le rose tutte quanto hanno le foglie maggiori tanto è il loro odor minore, stando tuttavia la lor virtù constipata, e ristretta.

I semi delle rose non son quei fiorellini che sono in mezzo di loro di color giallo d'oro, ma fanno certe boccette sode in foggia di pere rotonde, pregne della lor sementa dentro, le quali dopo la vendemmia si posson cogliere per mature. che sono quando elle son di color fósco e bello; ed asciugati quei semi al sole, si deono a luna crescente seminare a marzo nelle aiòle degli orti bene stabbiate, e ricoprirsi con poca terra crivellata per traspiantare all'ottobre dove si vogliono, adacquandovi secondo il bisogno, e cavandone tutte l' erbe. I rosai comportano ogni qualità d'aere, e nei freddissimi supplisce la Natura a farli sollecitamente crescere, come in Pollonia, ove, seminati e piantati subito distrutte le nevi al fin d' aprile, s' affrettano a venire innanzi, e come i carciofi si veggono aumentare dì per dì, ed alzarsi quasi ogni giorno mezzo dito o più per condursi avanti i ghiaccj e le nevi ad aver fatto questi le rose, e quelli i car-

ciofi. Ed io mi vi son trovato a porre un segno ficcando a pari del rosaio una canna in terra, e, guardando la mattina, aver veduto sopravvanzare il rosaio la misura di sopra detta, e così i carciofi di seme in meno di due mesi fare il fiore. Tuttavia nelle regioni calde o temperate profittano più che in altre, come nel terreno caldo ed umido fanno miglior prova, e son più continui. Fan bene ancor con terra che sia mescolata con sassi, e massimamente ove ne sian cavati di fresco, e che vi rimanga della terra mescolata. Ma propriamente amano un terreno rozzo che non sia più stato lavorato, e che non vi sia stata altra cosa piantata, non grasso, nè argilloso, nè troppo umido: si contentano de' terreni crudi, ma non aspri, disamando i troppo grassi, nei quali fan pochissime rose, come nei troppo umidi acquidrinosi. Il sito in tutti i luoghi sia vôlto a mezzogiorno; e se sia ben difeso dai venti, e bene a caldìo, daran frutto di nuovo nell' autunno, e talora ne faranno continuamente ancor d'inverno, come a Genova, e a Napoli, dove si ritrovano de' rosaj porporati che fan le rose di foglie doppie.

Vogliono il terreno ben lavorato, e bene a dentro una vangata e mezzo, ed ancora a due puntate sarà loro assai più utile. Il rosaio nasce della spina più naturale, e più vero che non del suo frutice, venendo ancora nel rògo. Germoglia primamente chiuso dentro ad una corteccia piena di granelli, la quale, ingrossando in dieci dì fa spiga, ed alzandosi s'apre nel mezzo del calice, abbracciando certi punti di color di lòto. Deve il terreno esser lavorato, trito minuto, senza mettervi alcuna sorta di

letame. Piantansi d'ottobre, novembre e dicembre nella terra che sia calda e fresca; ma se sia terra umida, o che si possa adacquare, di gennaio, febbraio e marzo, e nella fredda ancora avanti Calen di marzo, o a marzo. Faranno anco bene nella terra che sia moderatamente grassa ed umida, ben sostanziosa, e nella leggiera e magra purchè non sia creta. Alcuni intrecciano insieme i rosaj a corona per cavarne più odore, come anco si deon potare, e col tagliarli fra le due terre faranno più crespe le rose, che per altro saranno piu scempie di foglie. Piglinsi le radici dei rosaj quando cominciano a spuntar fuori tenere; e questo nelle contrade calde si può far di novembre, nelle fredde di febbraio e marzo, e tuttaviachè elle si veggono apparir fuor della terra, taglinsi a pezzi di qua e di là, e queste messe abbiano due o tre occhj, e fatto un solco in sull'aiuòle, ben lavorato sotto con un poco di letame marcito, ed adacquando, se bisogna, vi si pongan dentro un palmo sotto, tantochè avanzino della messa tre diti o quattro fuora, e ricoperti con terra trita si pareggi il terreno, tenendolo tuttavia netto dall' erbe, e zappettandovi qualche volta, ed in capo a due anni, cavati con diligenza, si traspongano a dove hanno a stare, potandosi ogni anno e levando loro il vecchiume e il seccherecciо da dosso; e da piedi i gambi vecchj tagliando rasente terra e rinnovando loro le messe, ed abbruciandoli quanto gli asparagi, più giovamento ne sentiranno. Quelli che si traspiantano più tardi, cioè al marzo, faranno delle rose in quell' anno, siccome quelli che, avendoli staccati dal loro cesto, pianterai subito dove hanno a rimanere, con pianticelle giovani dell'anno dinanzi radicate.

Volendo ampliare il rosaio, quindici dì innanzi ch' e' voglia mettere, o vero d'ottobre e novembre, tirinsi a terra le più rigogliose messe del cesto, e fatta una fossa, fonda un terzo di braccio, ben lavorata innanzi sotto, e poi, ripiena, vi si distendan dentro, cavando sol fuori la cima di tutti i rami, e dipoi con terra cotta ripareggiando, e ricoprendo s' averà di quivi a due anni tante piante quanti sien rami, o rimettiticcj ricoricati; ed in questo modo medesimo staccandoli dal loro cesto con le lor radici, come di sopra si disse, gli puoi piantare dove hanno a stare, ed è meglio piantarli a mucchj, cioè dieci o dodici piante insieme, lontane mezzo braccio l'una dall' altra, ed i mucchj discosto quattro braccia, o poco meno, tantochè altri si possa raggirar loro d'attorno. E si attaccheranno pure a rami, staccandoli con un poco del vecchio, e giovini d'un anno addietro, e lunghi un terzo di braccio, attorti nel calcio, o sfessi, e fittovi una pietra, e senz' altro in terren fresco, o che si possa adacquare. Ma sia con le radici, o senza, il ramo del rosaio che si pianta, stendasi sempre per il lungo della fossa a giacere, cavando fuori la punta un palmo, che così benissimo s'attaccherà, e se il ramo che si corica abbia parecchj rametti, cavisi fuora ciascheduno di essi, perchè a un per uno tutti faranno una pianta sicura, tagliando poi fra l' una e l' altra sotto il ramo, fatte che vi abbia di nuovo le barbe, e perchè le faccia più agevolmente è di mestieri, quando si mette sotto, calcargli con i piedi ben la terra attorno asciutta, e se si può cotta dal sole, chè così vi farà miglior prova, e getterà fuori radici migliori, ed il tempo di coricarli è di mezzo inverno in verso la primavera.

I Rosai rossi sarà assai sotterrarli la metà di quello che son lunghe le piante, e per esser corte non importa stenderli per le fosse quando si piantano. Se si distenderanno i rosaj bianchi da Damasco, scempj o doppj, o di ogni altra sorta, quando son lunghi per il fondo della fossa, calcando lor bene la terra attorno, e lasciando solamente fuori la cima, abbarbicheranno sotto meglio, e più assai dureranno; e se si pianteranno cavati con le radici, sotterrati tutti e posti diritti eccetto la punta, che ha da esser tutta del nuovo, tutto il vecchio cacciando sotto in una fossa lunga e cupa, getteranno fuora un bello e fitto cespuglio in forma circolare rotonda; e sendo da Damasco, per esser molto obbedienti al pennato, potrassi lor dare (creandola da piccola) che forma si voglia, come si disse, d' animale, o altro vaso come più piaccia, e posti nei vasi, si manterranno bene governandoli come gli arancj, adacquandoli qualche volta. E di questa sorta amano il terreno grasso ed umido, e d' essere adacquati assai, massimamente posti al sole, contuttochè eglino vadan comportando più l' uggia degli altri. Ma tutte le sorte de' rosaj allo scoperto ed al ciel libero fanno meglio alla largura della campagna, e non occupata da arbore alcuno. Quantunque d' ogni sorta domestichi si possan fare spalliere e tirarli in alto (eccettuati i rossi, che ordinariamente non s' alzano da terra due braccia) le macchie degl' incarnati, mescolandovi de' salvatichi, si possono fare acconciamente, ed intricandogli insieme si faranno impenetrabili, e oltre a questo saranno utili per il frutto che dalle rose viene, e si faranno folte e gagliarde, scalzandogli spesso,

e rinnovando lor la terra ai piedi, e ponendovi assai terra cotta, e vadasi sotto con la zappa più che non si fa agli ortaggj e biade, e meno che alle viti; e facciasi questa operazione a quelli delle siepi (come a tutti) di gennaio e febbraio.

I Rosaj rossi scarlattini, o porporati non hanno bisogno di essere adacquati, perchè questo farìa lor danno, sendo causa che svaporerebbe l'odore, e tanto più, avendone manco che gli altri, i quali (e massimamente i bianchi (amano l'acqua, e quando si scalzano sia posto loro attorno del letame fradicio. Bramano più degli altri d'essere castrugiati. Mescolisi il letame con terra trita o cotta, ma meglio farà loro la pura cenere. I rossi scarlattini fan tanto bene con lavorarli spesso attorno, quanto con attaccarvi fuoco ed abbruciarli essendo vecchj; ed intanto si zappino due volte l'anno, e sia di febbraio e di ottobre, ed ogni cinque anni s'ardano di novembre e dicembre. Volendo, o di questi o d'altri, far munizione di piante, taglia dai rosaj i suoi occhj che mettono, con quattro diti o poco più del loro rametto di qua e di là, e mettilo a giacere nel solco che sia ben lavorato sotto a uso di propaggine, ed aitagli con letame marcio e adacqua, ed in capo a un anno e non prima trapiantagli a dove hanno a stare, lontani l'un dall'altro un piede, governandogli da quivi in là come di sopra. In luoghi secchi saranno sempre le rose più odorate, che negli altri, ed al sole più che all'ombrìa, e piantando fra essi vicinissimi a loro gli agli, renderanno maggiore e più acuto odore. Ed è chi scrive che piantandogliene assai attorno, ne faranno un mese più della metà dell'anno, e se s'in-

fonderà sopr' essi sugo di foglie d'olivo, o di sambuco non si seccheranno loro le foglie. Per cosa certa spessicheranno di farne, e più a buon'ora ne faranno in questa maniera: farai una fossetta in giù lontana dal suo gambo due palmi, e con acqua calda gli annaffierai due volte il dì, ed amando di aver rose d'ogni mese, (avendo il sito tiepido accomodato) ne traspianterai d' ogni mese in terra ben lavorata e letamata di letame fradicio, adacquandoli a' bisogni, e vezzeggiandoli assai come si disse de' carciofi.

Annaffiando ancora semplicemente i rosaj con acqua ordinaria, scrive Didimo che daran delle rose di gennaio; e Zoroastro afferma che non dorranno in quell'anno gli occhj a colui che se gli abbia strofinati leggermente con tre boccie delle rose avanti ch' elle s' aprano, senza staccarle dal rosaio. E per aver cinque colori di rose in un gambo solo, scrivono che bisogna far così: In quel tempo che le boccie cominciano a gonfiare forerai con una trivella il gambo dalla banda di sotto, e farai passare in quel ramo del rosaio bucato un panno tinto con la cottura del verzino per quel pertuso, e nel medesimo un altro ramo o gambo bucato v'infonderai del color verde, ed in un altro del giallo, e così acconcia d'altro colore gli altri; e fatto questo, cioè avendo ben pieni dei colori tutti e cinque i pertusi, metterai lor d' attorno fasciando per tutto bovina, o terra grassa, e chiudendo ovunque lascerai così stare. Se tu vorrai aver le rose più temporali, scalza bene il rosaio attorno, e dàgli della colombina in lato umido, e ch' ella non tocchi il gambo, riempiendo con terra cotta, ed annaffian-

dolo due volte il dì, pur, come si disse, con acqua calda. I rosaj, (avendo impiastrate le loro radici col sangue di qualsisia animale, e con il medesimo sangue adacquandoli poichè sieno stati posti) così faran le rose d'inverno, massimamente se di primavera leggermente si leghino i suoi rami stretti perchè non mandin fuora l'umore conceputo. Desiderando di aver quelle rose, che per le tante foglie si chiaman centofoglie (per altro che sien odorate) innesteraile in un rosaio moscadello, cioè da Damasco, di cui le rose son tanto odorifere e soavi, rinnovando spesso l'innesto sopra l'innesto stesso. Quella rugiada che, risedendo in su le rose, vi si trova stare attaccata, raccolta con una pulita penna, e strofinatosi leggermente agli occhj scerpellini intorno alle palpebre, rimedia a quella cispa.

Manterrassi la vita e il vigore a quelle rose che s'affonderanno di maniera nella morchia, che questa resti tuttavia di sopra, ed esse con le boccie sotterratevi. Altri perchè elle in buondato si conservino, mentre che l'orzo è in erba, sbarbatolo con le sue radici, vogliono che si metta dentro a vaso di terra cotta non impeciato, e quivi si ponga la rosa avanti che aprendosi nella boccia ella s'allarghi. Alcuni altri stendono sopra l'ammattonato la biada verde dell'orzo, e quivi l'istesse rose nascono. Sono chi fresche le conservano, così facendo che reggano (avendovi fatto un fesso in una canna giovine) il gambo con la boccia gonfiata leggermente con carta, o giunco restringendo quella fessura, sì che l'aere vi possa traspirare. Ancora, piantando una canna vicino al rosaio che stia diritta, ed al pari della rosa fendendola, la caccerai

dentro con la boccia non per anco aperta, rannestando insieme quella fessura senz'offender la rosa, o suo gambo, e facendola combaciare, sì che piovendo non vi possa penetrar l'acqua, ed a quel tempo che tu vogli aver le rose taglia la canna, e le troverai ben conservate, e tutte fresche mantenute. Alcuni le cacciano in una pignatta rozza, ben turata per tutto, ed allo scoperto lasciatele attaccate al rosaio, e così si conservano. Scrive Didimo, che continuamente s'averanno rose, se di continuo mese per mese piantinsi rosaj, letamandoli con marcito concime, cacciando la boccia della rosa in un cannello di canna, e sotterrandolo acconcio in modo che non vi penetri l'acqua, e così salverai la rosa per aprirla a tua posta. Quando la rosa comincia ad aprirsi in foglie, facendole sotto un profumo di zolfo, tosto diventerà bianca. Insetando l'occhio del rosaio nel melo, darà le rose sue quando sien mature le mele; e così farà nel mandorlo, scrivono i Greci.

Alcuni affermano che i rosaj si possono innestare nei Granati, ma certa cosa è che s'insetano i rosaj nei pruni simili che fan rose, ed in quella sorta di rosaj salvatichi della razza dei bianchi, e s'insetano a bocciuòlo; così questi come tutti gli altri dell'una sorte nell'altra. Si possono anco aver le rose primaticcie con questa operazione, e molte altre sorte di fiori: Scegli il fiore qual vuoi, perchè quello che s'affà a uno conviene a tutti, come sarìa a dire la rosa, ed anticipato il tempo circa al fin d'ottobre, pianta un rosaio in terra crivellata, bagnata e mesticata con letame tantochè sia tenera, in un vaso di terra cotta grande e capace, e dato-

gli il giorno due volte dell' acqua calda, e quando sia vento o pioggia fallo portare in casa al coperto in lato che non venga offeso, non lo lasciando mai la notte al sereno; cessate poi le brinate, ed i freddi, all' aere temperato mettilo al sole: quando è poi di primavera che le rose voglian cominciare, annaffia ogni dì con acqua un po' più calda, perchè ella gode di produr tardi di propria natura: così farà tutto innanzi tutti. Un' altra sorta di rose s' inserisce di razza pallida, e spinosa, che ha i gambi lunghissimi, ed ha cinque foglie; ed un' altra sorta n' è, che ha raccolti insieme i pannicoli delle foglie, la quale non s' apre se non sforzata con mano, e simile a quella che le nasce sopra di larghissime foglie.

Scrive Didimo che le rose faranno il fior doppio, e di questa fatta più rose, se tu metterai insieme in un fascetto tre o quattro semi dei granelli dei rosaj, e così gli sotterrerai a far nascere. Le rose di Damasco, che uscirono già da Pesto, germugliano due volte l' anno, e faranno ancor esse come le rose scarlattine, o rose a ciocche. non pur l' aceto, ma il zucchero rosato eccellente; ma a questo sono più atte le scarlattine di cinque foglie, siccome secche non per anco aperte a fare odoriferi cuscinetti, arrogendo fra esse muschio, o zibetto, o ambra, e cucendo fitto il guanciale perchè non svapori; e l' aceto eccellente fanno le salvatiche, così quelle dei rosaietti piccoli, come le grandi, tutte rose di cinque foglie, e vi si pone dentro il fior giallo, e tutte le foglie, tenendo il vaso, che va procurato dentro, al sole tanto che sia oltremodo forte, e dipoi riponendolo in luogo asciutto, volto a mezzodì,

tenendo sempre ben turato. Queste salvatiche fanno pur l' acqua rosa più d' odore piena che tutte l' altre. Le rose fresche rendono più odore delle secche, e più lontano che d'appresso; le secche, per contrario: e quanto più in giorno chiaro e sereno si coglieranno, getteranno più odore, e più cogliendole nelle giornate calde che nelle fredde, e tuttavia tre ore avanti mezzogiorno.

La rosa suol essere l' ultimo fiore a fiorire di primavera, e con la regola detta sarà de' primi. Oltre a ciò è da sapere, e porre in considerazione, che la germogliazione de' fiori quanto è più l' invernata piacevole, è sempre più presta, e massimamente quando segue appresso una primavera che non sia con stridori di gelo o neve, e (come dice Teofrasto) secondochè la virtù di generare, e l' umor freddo s' aduna insieme alcuna volta da per sè stesso, altre volte per cagione di quell' umore raccolto, e conceputo innanzi al tempo e rimastovi prima nel tenor dell'inverno passato. Le rose, colte nel tempo ed ora che s' è detto, s' ammontano insieme ed in lato asciutto, e così l' una sopra l'altra si lasciano star a riscaldare per quattro o cinque ore, di poi si spicciolano con mano, premendole poco, tantochè la foglia si stacchi, e piuttosto senza forza caschi quasi che da per sè, e si pongono in luogo alto ed asciutto ove non batta sole, stese in su tavole, perchè in su' pannilini, che tirano ed attraggono a sè, perdono d' odore, che più ratterranno racchiuse in vaso di vetro serrato bene. Galieno, imperadore, faceva di primavera i letti di rose, e dentro per sentir odore, e frescura vi si addormentava. Le rose seccate all'uggia, col rivoltarle spesso

sopra le tavole, e poi ristrette insieme in sacchetti ben stivati rattengono l'odore.

Dalle rose quanto più fresche si distillano nelle campane di piombo, tanto maggior quantità d'acqua si cava, avvertendo che non sian guazzose. Piantando rosaj in terreno divelto, grasso, prenderanno tale aumento, e cresceranno di modo che potran fare anch' essi, oltre a forti siepi, come si disse, strade coperte, mettendovegli fitti perchè rendan più quantità di rose, e riparino più acconciamente il sole. Stanno i rosaj benissimo, piantati attorno alle cassette delle pecchie, che fanno utilissimo lavoro. Faranno sempre grandissima prova se eglino sieno piantati alla luna crescente di ottobre, cavati con diligenza con le lor barbe non punto offese, e piante giovini; e facendo lor vezzi come s' è detto, faranno il medesimo anno delle rose. E non accade adacquarli, nè aver loro altra cura per quell'anno, ponendoli di questo tempo. E sebbene s' è detto ogni cinque anni, meglio è ogni tre anni tagliarli fra le due terre, o abbrucciarli per tenerli giovini, e rinnovarli; e si dee per averne più utile fare il taglio, o l'abbruciamento mezzo per anno. Averannosi da' rosaj le rose d' inverno nei luoghi tiepidi scemando loro le punte e messe delle boccie tostochè appaiono di primavera. L' olio rosato fu in pregio, e menzionato da Omero; e le rose scempie da Damasco, e le scarlattine, messe nell'olio comune dentro a vasi ben chiusi, lo fanno ottimo.

Scrivono i Greci che i rosaj faranno le rose verdi, se, piantandogli a piè d' un lauro giovine, di gambo liscio e pulito, e scapezzando l' uno e l'altro, si farà passare per il pedale del lauro bucàto per il mezzo

ed impiastrato d'intorno il pertuso di bovina, e quando sia ben rintasato e rammarginato taglisi rasente, affinchè movendo nel lauro la verde virtù sua, si spanda a far la rosa del colore medesimo; come ancora si procureranno con l'arte di variati colori oltre al modo di sopra detto, e così i fiori di gambo sodo. Fendasi il gambo del fiore o rosajo vicino alla radice, e parimente tutti i suoi rami vicini al tronco, empiendogli tutti di colore a tuo piacimento, e, volendo, vi congiugnerai del verderame, indaco, azzurro, o lapislazuli, e giallo di zafferano; ma questo s'avvertisca, prima di farne polvere, e soprattutto guardisi di non vi mettere orpimento, o cose simili perchè si seccherebbe la pianta, e dipoi dàgli del letame fradicio, e lega bene intorno alle fessure ricongiungendo il taglio coi giunchi; così promettono i Greci che nascerà il fiore di quel colore che averai dentro le fessure impiastrato; e di più che avviene il medesimo piantando i rosaj o fiori appartatamente in un vaso di terra cotta, pieno di terreno crivellato, e due volte il giorno innaffiando con acqua colorita di quel colore il quale tu vuoi, ed ascondendolo la notte dai freddi e dal sereno, e sendo il sole tiepido e temperato mettendolo allo scoperto, e lasciandolo star quivi: l'acqua vuol esser ben colorita, e così non nuocerà. Volendo color rosso fa con le more delle siepi non mature, seccate all' uggia, e salvate a questo effetto, ed amando giallo fa con queste medesime, ma che non sien mature; così negli altri, ed averai il fiore di quel colore che saprai desiderare. E bramando di più colori, facciasi l'acqua mesticata di colori diversi; e in diversi tempi adac-

quando la pianta secondo il bisogno, e quanto più ciò farai, sarà il fiore o rosa più colorita. Questo medesimo a lor detta, si può fare nei frutti, ed a questo bisogna tagliare diversi occhj di piante, e quelli spartire con diligenza per il mezzo, ed innestargli in qualche scorza fendendola per il mezzo, ed accomodandovi un impiastro, il quale abbi preparato convenevole a quell' innesto. A conservar le rose ed i giglj, e molti altri fiori, convien così fare: Si colgono non nel tempo che son fatti aperti e ben fioriti, ma quando cominciano ad apparir dentro alla boccia le foglie; affondisi accanto al taglio dentro la pece disfatta, poi mettasi in un cannello di canna, e bene impegolata la parte che resta del cannello aperta, e si sotterri in luogo a solatìo perchè non si bagni.

Delle foglie delle rose colte fresche si fa col zucchero distrutto una conserva molto solutiva, ma convien cuocervi dentro le foglie a lentissimo fuoco, e costiparle poi nel vaso ben serrate insieme, rinfondendo sopra dell' altro zucchero liquido. Il fiore di dentro gialliccio, che si trova nelle rose, giova secco e spruzzato alle piaghe delle gengìe. Scrive il Mattiolo che mangiandosi venti o venticinque foglie di rose dommaschine a digiuno, solvono comodamente il corpo, e senza molestia alcuna. Il succo delle rose è aperitivo, astersivo e solutivo, e perciò solve la collera, e mondifica il sangue da quella, e vale al trabocco del fiele. Lambìccansi le rose in varj modi, ma quello che si fa in bagnomaria è il più approvato e migliore. Cogliendo le foglie delle rose fresche con la guazza sopra, e condite in insalata, muovono il ventre, ma con

dolore; e quelli stoppioni che son dentro ai ballerani, messi nell'aceto alla rinfusa, l'inforzano.

RUCHETTA (la) par che sia nata per istimolare, poichè (come dice il Mattiolo) ella scalda manifestissimamente, credesi che mangiata scevera aumenti lo sperma. Il seme beuto giova al morso del toporagno: mangiata sola esala agevolmente alla testa, e la fa dolere: si rettifica col mangiarla insieme con le foglie della lattuga condita in insalata. I Greci l'addomandarono *euzòmon*, quasichè ella sia grata cotta nei brodi della carne. Sono alcuni che usano il suo seme per condir le vivande; e perchè più lungamente si conservi, mesticato e rimenato con aceto e latte, disfacendolo insieme, si ripone assetto in pastelli. Scrive il Ruellio che induce una certa durezza contro al senso, e che perciò giova a chi abbia a toccar delle busse. La Ruchetta nasce in Spagna frequentemente alla campagna, e del suo seme si servon là in cambio della Senapa. La Ruchetta è contraria alla lattuga che è frigida, questa non punto; e sebben talora si perdan le sue foglie d'inverno, rinasce a primavera tenera e fresca. Trovasene della salvatica, la quale nasce volentieri nelle rovine delle muraglie tra' sassi e calcinacci, e nei campi magri e grotte secche ed asciutte, e talora negli orti da per sè. La domestica si semina nelle aiòle degli orti come la lattuga, e tagliata rimette. Ne sono di due sorte, delle stretta, e della larga: questa è men saporita, e la salvatica è più efficace, e massimamente a provocar l'orina. È opinione che tutte le sorte delle Ruchette generin cattivo sangue: seminansi a primavera, e all'autunno.

SOSOLO (il) o RISO si semina nell' acqua, ed è specie di frumento in vista come il loglio, facendo dentro nell' acqua il gambo, e fuori la spiga come quello. Di due sorte ne pone il Ruellio, una che ha i granelli un po' rossigni, e l'altra bianca, e l'uno e l'altro si rende facile a cuocersi brillato come la spelda, cavandone la prima scorza. Della farina del bianco si fa il *bianco mangiare*, vivanda delicatissima, e di pregio, in questo modo: Mettesi a bollire in un vaso di rame, pulito e netto dentro, posto in mezzo di una stanza, e fatto bollire con accesi carboni quella farina, entrovi zucchero e latte, e polpe di cappone, tolte fredde, e sfilate con diligenza; e con un bastone ritondo d'acero, o altro legno pulito si gira intorno rimestando di continuo quella mestura, tantochè si veggia rassodata insieme; e ridotta come vetro liquefatto, s'acconcia ne' piatti, e si mangia calda o fredda come più piace, e si prepara in torte con le sfoglie di pasta sottosopra nella teglia, aggiungendovi lardo, o butirro da tutte le bande. Convien porvi assai zucchero, e latte a discrezione, ma la polpa del cappone sfilata basta ogni poca; così la farina del Riso ha da essere moderatamente, e tutto sia secondo la quantità che se ne voglia fare, purchè il zucchero e fiore avanzi il tutto in misura.

Cuocesi intero nei brodi, i quali quanto più sien grassi, lo faranno migliore. Fassene ancor frittelle nell'olio con la padella, disfatto a cuocer con l'acqua, siccome scrive il Ruellio, ma trovo per tutto non esser così, che gl'Italiani fanno l'orzata col Riso, la quale tutto il resto degli uomini fanno con l'orzo; e certamente, poichè così si

chiama, è da credere, che 'l più dritto sia farla con l'orzo, ma così nell'una come nell'altra convien mettere zucchero assai. Fassi pure col Riso il latte di mandorle, pigliando di queste una parte, e due di Riso, e facendo mescolare e bollir insieme con zucchero l'una e l'altro cotti nell'acqua. Ancora si cuoce il Riso nella teglia con cacio ed uova disfatte, ed impastato insieme distesovi dentro con sfoglia e senza. E molte altre vivande si fanno con il Riso, il quale anco si prepara con il latte perchè riunisca il sangue, ed aumenti la genitura. In molte parti dell'India non si vive che di Riso e di Maiz in cambio di frumento; ed in Ormus, ove è per costume di quella gente sorbir la vivanda senza masticare, a sorsi da un catino preparato per ciò, non bevono o mangian che Riso, avendovelo disfatto dentro cotto con zucchero. ed a sorsi (invitandosi l'un l'altro) con una canna vota lo succiano. Ha il Riso alquanto del costrittivo, e perciò ristrigne il corpo mediocremente. Dicono che gl'Indiani cavano spremendolo con torchj l'olio del Riso, siccome si fa del sesamo, e questo è migliore. Lo seminano là nelle paludi, e nei luoghi ove risiede l'acqua, ma di dove si possa a certi tempi cavare, e da quella via rimettervela.

I terreni grassi, seminandovi dentro il Riso, desiderano manco acqua che i magri e deboli, bastando in quelli tener ricoperto con due diti d'acqua, ed in questi un quarto di braccio e un terzo, e convien circondarli con argini attorno che la rattengano, e che la terra sia sotto ugnale, ma in modo però, che se ne possa cavar l'acqua ognivol-

tachè si voglia. S'ara il campo avanti il gelo, e poi si rifende al fin di gennajo, e si semina al principio d'aprile, mettendo di seme uno staio per istaioro, avendolo prima tenuto in molle un giorno intero; altri lo mettono in un sacco, e affondato il sacco nell'acqua ve lo lasciano star tanto che cominci non solo a gonfiare, ma a mettere, e così poi seminato nasce più presto, avvertendo che se non sia sito da poter allagare tutto lo spazio di campo, si facciano certe porche con arginetti attorno che di qua e di là per lo lungo sostengano l'acqua ugualmente: il che si conosce, niuna cosa mostrando più il piano pari che l'acqua istessa, la quale stia acconcia di modo, o ferma, o che si muova lentamente, ch'ella si possa cavare, perchè quando s'immorbida troppo il Riso bisogna levarla, e non ritornarla primachè si vegga che il sole l'abbia mortificato; e come si vede ch'egli è per far la spiga (sapendo anco che allora fiorisce, e produce in un tempo il granello) subito si raddoppia l'acqua per assicurarlo, annebbiandosi quando non è dall'acqua difeso. Per tre anni continui si può in quei campi seguir di seminare il medesimo Riso, e poi il grano per altri tre anni, che migliora il campo. Molti, avendo ben lavorato prima il campo, vi fanno venir l'acqua alta mezzo braccio, e d'aprile sopra quella gettano il seme del Riso: in capo a quindici dì levan l'acqua e nettan l'erba venuta fra 'l Riso nato; accanto ve la ritornano sin'a ricolta, e quando è maturo (che si conosce che esce ed è sodo) in un legno incavato rotondo lo brillano, e mondano dalla spoglia, e questo non nasce. Macinasi con miglio e segala, e se ne fa pan ragionevole, ed anco solo, ma facen-

dolo ogni due dì. Il Riso in luogo asciutto basta lungo tempo.

SESAMO (il) (che volgarmente si chiama Giuggiolena) l'annovera, chi tra i frumenti, e chi fra' legumi. Quello che si sementa d'estate, viene in quaranta dì in fiore, ed è la sua sementa di giugno e luglio, in Pantelia e Cilicia d'agosto; in Italia nelle regioni umide si può seminare di giugno. In Levante molti mangiano il Sesamo brillato, ma stucca presto; nuoce l'acqua, se piove tostochè egli sia stato seminato. Mentre che è verde, non lo tocca animal che sia: non è sementa che immagrisca più il terreno di questa, comecchè ella sia di più sodo fusto è più copiosa radice del miglio. Non avendo da seminarlo in terreno umido come egli desidera, bisogna a certi tempi adacquarlo. Nell'acqua calda macerato, si cavi fuori; stropicciato poi insieme sì si faccia notar nell'acqua fredda che le paglie vadano a galla; dipoi si spanda sopra un lenzuolo al sole: il che se non si farà presto, diventa di sporco colore, tosto marcendosi. Desidera terra grassa che sia soffice. Fa bene nelle grasse arene, e soprattutto nel terren posticcio, e tutto ben arato e trito. Venne trasportato dall'Indie (scrive Plinio), e cotto nell'acqua si prepara in cibo. Del seme del Sesamo si strizza l'olio con la forza del torchio, ed è più buono a ardere che a mangiare. Il Sesamo o suo olio, in qualunque modo cibatosene, guasta lo stomaco, nel quale mal si digerisce, e genera grosso nutrimento.

SENAPA (la), il Coriandro, la Ruchetta, l'Ocimo e la Bietola ove son seminati una sola volta

continuano per molti anni d'esservi tuttavia. Della Senapa se ne ritrova di tre spezie: una che produce le foglie sottili, l'altra come fronde di rape, e la terza che le produce simili a quelle della ruchetta. Quella che è più piccola, minuta di pianta e di seme, è la salvatica. Quella che ha le fronde come le rape, sebben minori, e più ruvide, e che cresce in alto con molti rami, è l'ordinaria che si semina; la terza si semina parimente, e produce il seme bianco, il quale chiamano Ruchetta, molto meno acuto di tutti gli altri. Quella, messa nel mosto che non abbia ancora bollito, lo mantiene così dolce assai giorni, e però l'adoperan coloro che portano i mosti dolci del Trentino per venderli ai Tedeschi in Alemagna. Sementasi la Senapa nell'autunno per averla fatta di primavera. Suol comparir fuori seminata il quinto dì, nè desidera altra coltivazione, se non che, datole del letame marcio assai, si zappi d'intorno. Ma la sua pianta trasponendola nell'inverno, farà maggiore e più bella cima la primavera. Ama la terra che sia bene arata, e, se far si possa, terreno che sia posticcio, sebbene nasce in ogni lato, e senza alcuna cura germoglia per tutto. Si gode e fomenta con la polvere sottile, perciò è bene sarchiarla, perchè circondata da quella dia fuor più allegra. Nè manco gode dell'umido, o dell'acqua; ma quella che tu hai in animo d'avere a servirtene per seme, non la muovere del suo luogo natìo, e quella che si prepara per mangiare si farà più robusta, avendola fatta trapiantare. Il seme della Senapa, diseccato e rasciutto dall'antichità, diventa disutile per l'uno e per l'altro affare. Se schiacciato coi denti apparisca

dentro verde, sarà segno di fresco e nuovo; se bianco, di vecchio e stantìo. Le cime della Senapa cotte nella padella lascian quell'acrimonia, e servon per vivanda: si cuocono ancora le foglie come dell'altre erbe. Le pecchie sono de' suoi fiori appetitosissime.

Il seme della Senapa poi va variando nelle sorti sue; in una rosseggia, nell'altra è tutto bianco, e questo fa la mostarda bianca, e quello nera. È un proverbio usitato appo gli oltramontani che dice: *Tu sei più astuto della Senapa*, comechè questa con la sua caldezza penetrativa conferisca al piangere, manifestamente facendo apparire le lacrime. Tengono in macero per una notte il suo seme maturo, dipoi, aggiuntovi dell'aceto e spremuto con le mani, lo pestano in una pila di pietra, e così fanno un condimento acutissimo per intingervi la carne; altri per la vendemmia, avendo bagnato il seme della Senapa nel mosto, lo pestano, e così salvandolo in vasi invetriati di terra cotta, rimane spogliato d'una gran parte di quella sua acuta forza. Ed avendo lo stomaco fastidito da' cibi, questa gli ritorna 'l gusto e l'appetito. Nè è cosa che più velocemente assaglia la testa, e più presto penetri al cervello provocando gli starnuti di subito. Gli antichi il seme della Senapa, ben purgato e netto, e ben vagliato, e lavavano con l'acqua fresca, e come vi fosse stato in molle per due ore, avendolo diligentemente spremuto con le mani, lo cacciavano in un mortajo pulitissimo, e con i pestelli pestato tutto quell'intridimento, lo ritenevan in mezzo alla pila, e ristretto insieme con la mano, ed aggravato ( messivi sotto certi pochi carboni ac-

cesi) lo rarificavano, e v' infondevano dell' acqua salnitrata per fare andar via la sua pallidezza, ed amaritudine, e dirizzato il mortajo, perchè tutto l'umore s' intenerisse e disfacesse, v' aggiungevano aceto bianco forte; e ripestato insieme e rimescolato col pestello, lo riponevano, avendo prima tutto con diligenza colato.

Ma coloro che per uso de' conviti la preparavano, quando avevan voto il mortaio della senapa, entro vi pestavano pinocchj de' più freschi ed amido, versatovi dell' aceto tutto insieme con diligenza. Di questa sorte senapa non solo si servivano per la tintura, ma ancora per bellezza, perchè se ella sia fatta con curiosità, diventerà di bianchezza straordinaria. Nell' invernata si può adoperar così per intingervi dentro la carne. Ma la mostarda ordinaria si contempera con la senapa a discrezione. disfacendola prima con l' aceto, e poi trasmettendovela dentro; e vuole stare un dì e una notte in molle nell' aceto forte, e più appresso, pestata bene nel mortaio, e fatta liquida col pestello, si v' infonde dentro la senapa intrisa con l' aceto, e con essa stopicciandosi le mani forte, poi lavandosi con acqua, le rende morbide e pulitissime: quando dolgono i denti, la senapa masticata leva il dolore. Quella dell' Egitto, e d' Assiria è la più potente di tutte l' altre.

Fa la senapa bene intorno ai fossi umidi delle città che son poste nelle pianure; serve anco a fare una poltiglia d' acqua marina, o vero d' acqua insalata a conservar dentro l' uve lungo tempo, che poi si lavano.

SESARO (il) si gode de' luoghi freddi: ha per

la lunghezza un midollo sodo che stiacciandolo segli cava, e fa lasciar gran parte della sua amarezza; la quale temperata con acqua melata la fa diventar graziosa. Del sesaro si mangia solamente la barba: somiglia la domestica pastinaca, e così fritto come lesso è buono in cibo. Gli antichi ne facevano un condimento in questa maniera: Cavavan fuori la sua radice; diligentemente la nettavano stropicciandola, e strofinandola assai dalla terra che vi era attaccata, e messala nell' aceto e nel sale, dopo trenta dì la cavavano, e sbucciatane la corteccia la gettavan via; e tagliata in pezzetti la cacciavano in un vaso invetriato, o di vetro, e dopo un mese, presa dell' uva secca, e delle cipolle similmente secche con del farro abbrustolato, e un poco di mêle, tutto tritavano insieme e pestavano, ed essendo ben pestate vi mescolavano due parti di sapa ed una d' aceto, e di questa maniera l' inzipillavano nel vaso, coprendolo bene con una pelle in bocca, e quando volevan servirsene, cavavan fuori quello che volevano di quelle barbette così acconcie, e con un poco d' ossimele ed olio l' usavano in cibo. Trovasene del domestico e del salvatico: quello si semina di febbraio, marzo, aprile, agosto, settembre, o ottobre, come la lattuga, di poi si dirada. Tiberio Imperadore, vago di questo cibo, ne faceva ogni anno venir di Germania. Provoca l' orina.

SATUREIA, (la) detta ancora Timbra, e Santoreggia, è domestica e salvatica. Siccome l' issopo, si gode di grasso terreno, ama luoghi coltivati, sebben fa anche in luoghi aspri ed inculti; perciò vien bene altresì nei terreni sottili. È simile al Timo, un poco minore e più tenera: la domestica

è più piccola della salvatica, e per aver più acuto sapore s'accetta nei cibi: porta la spiga piena di fiori di color d'erba verde. Piace il suo fiore alle pecchie. perciò si dee averne intorno alle lor cassette. Seminasi la satureia al mese di febbraio nell'aiuóle degli orti, e mescolata in Spagna col seme della Cepina, che dicono essere gli scalogni, vien più allegramente. e si fa migliore. Nasce in su la satureia una certa erba rossiccia, come tante volte s'è veduto in fior d'origano, simile alla cùscuta, che viene in sù quello senza prima toccar terra. Fatta intorno alle strade degli orti, sene può allevare spallierette basse. Scrivono esserne una terza sorte poco differente da queste due, domestica e salvatica. Tengono alcuni che sia spezie di timbra istessa. Columella par che l'accetti per la Cunila, ed allega ch'ella tenda al sapore della Timbra, e se sia trapiantata vien meglio, e si può spartire come sia nata di tre mesi.

SCALOGNI (gli) sono stati addotti da Ascalona, Castello della Giudea d'onde egli hanno ricavato il nome. Tengono diversa natura e condizione dagli aglj perciocchè producendo uno spicchio d'aglio più spicchj fa nascere sopra la terra un cesto di foglie lunghe e larghe; e benchè un capo di scalogno faccia più spicchj e sfessi l'un dall'altro. non coperti tutti insieme come quelli dell'aglio, fa nascer sopra terra una foglietta per capo, e non un cesto di più foglie insieme, ma di per sè che dura per più mesi. Sono le scalogne sfesse l'una dall'altra, e sterili da quella parte che ha le radici, non ingrossando punto. Imperciò dal lor ceppo spiccando l'uno dall'altro, e ponendogli in solchi diritti, fatti

con la marra nell'aiuóle degli orti di grasso terreno, e concimato bene di letame marcito perchè il crudo ed indigesto gli fa svanire, si piantano discosti quattro diti l'uno dall'altro, con tanta terra sopra che appena gli tenga ricoperti, sarchiandoli quando hanno messe le nuove foglie, e tenendoli netti dall'erbe cattive, così governandoli sinchè sien fatti: il che si conosce quando hanno le foglie secche che si marciscono. Nei luoghi caldi si pongono al marzo quando cominciano a mettere da per loro, osservando la luna; nei freddi, di settembre e d'ottobre, ed anco di febbraio, e marzo. Colti e secchi al sole si conservano coperti con un po' d'arena asciutta, in lato non umido, ed appiccati all'ultimo solaio basteranno sino agli altri. Son buoni crudi minuzzati in insalata, e senza minuzzarli, conditi con olio ed aceto; ma cotti nell'acqua bollente, poi spremuti fra due taglieri, infarinati e fritti nella padella con buon olio, sono ottimi al gusto, e non punto nocivi allo stomaco, e così se ne può mangiar senza danno buona quantità. Sono ancor buoni cotti lessi col brodo della carne, e massimamente con quella di castrato. Somigliano gli scalogni le cipolle maligie, le quali s'hanno a seminare, e non a porre, ma sibben traspiantare a primavera come le panaie; perciocchè se elle si pongano senza seminare, perdono il gambo e il seme, o svaniscono, e gli scalogni posti si distendono in gambo ed a seme. Nei terreni sottili e leggieri sono più delicati e gentili. Se tu metterai gli spicchj dell'aglio in una cipolla forata, piantandola sopra terra sì che le barbe sole la tocchino, non la ricoprendo altramente, nasceranno scalogni.

Leva il sito degli aglj. cipolle e scalogni il mangiar dopo del succhio delle ruta. Le Scalogne piccole, dette da Columella Cepine. desiderano il terreno più spesso vangato, che spesso rivoltato con l'aratro. Vanghisi adunque il terreno dopo Calen di novembre affinchè dai freddi e geli del verno si fermenti e ricuoca; arisi dipoi, e si rilavori di li a quaranta dì la terza volta, poi si rivanghi appianandolo. e riducendolo in aiuóle, levando via tutte le radiche, e nettando bene da tutte l'erbe triste. Seminasi poi in Calen di febbraio in dì sereno, mescolandolo col seme della saturea per averla insieme. La cepina si sarchi spesso, nè meno di quattro volte. Se vorrai raccorre il seme degli scalogni, pianta ne' solchi dei campi scalogni più grandi, lontani quattro diti l'un dall'altro, e tostocchè cominciano a verdeggiare, per tre volte gli zapperai, e fatto il gambo, con canne appoggiati gli assicurerai dai venti perchè non gli rompano, o faccian cascare il seme, quale si dee raccogliere quando è maturo, che è quando si spicciola agevolmente, ed è nero; ma meglio è assai senza questa manifattura conservargli come s' è detto di sopra, e porre i loro capi, perchè gli scalogni buoni non conducono il seme, e soppravvenendo la primavera riscaldano, diventano voti, abbruciaticci, e non son buoni.

SCARSAPEPE (lo) o Peverello o Pilatro, tutto è buono sulle minestre e salse, come tutte sorte d'erbe che trasportate dal salvatico si conservan nel domestico.

SCLAREA (la) si semina di dicembre, di gennaio, febbraio, marzo ed aprile in terreno grasso:

si taglia rasente terra, e si rinuova nell'autunno; seminasi nelle aiuóle degli orti, e basta nettarla dall' erbe.

SOLANO (il) è di più sorte secondochè scrive Mattiolo, ma la più vaga pianta d' esso è quella che fa certe coccole rosse, le quali somigliano al colore quelle del pugnitopo, ma son più ritonde, ed alquanto più grosse. Seminasi in terreno grasso, e, seminato una volta, si mantiene assai, perchè tagliato rasente la terra rimette nuovo fusto e fa rami. Questo è meno pericoloso di quello che ha le coccole nere, che è velenoso, e quelle coccole del rosso muovono il corpo con dolori da sbonzolare; ed il Solano *bella-donna* è un' altra spezie, e tutto si semina e campa contro ai freddi.

STELLA (la) ( erba ) nasce per il più nei prati delle montagne, e lungo la riva della marina dove si abbatte a essere con la rena mescolato il terreno, e molte volte nella pura arena. Nasce il maggio, e fiorisce il giugno, e pertutto luglio ha fatto il suo seme maturo, il quale si raccoglie e si semina ogni mese da chi ne vuole aver sempre della fresca, e di estate si può adacquare, o aiutarla nascere, e farla più rugiadosa e tenera, e di questa qualità fa gustevol variazione nel mescuglio dell' insalate. Cavata con le sue radici di dovunque ella fa, si può traspiantare spuntandole un po' la maestra, e si allignerà acconciamente.

SPINA (la) di Cane, detta *Cynobatos*, è un frutice spinoso che manda fuora gran rami: chiamasi anco Róvo di cane. Ha le foglie più larghe che la mortella, ed il fiore simile, ma minore, e senz'odore: produce certi ballerini rossi e lunghi in fog-

gia di noccioli d' oliva, entrovi i semi con lana attaccati. Trapiantasi all' ottobre di radici per far folte siepi, e seminato di marzo nasce. Trovasi in Francia, scrive il Ruellio, uno sterpo, che cresce in arbore assai grandetto con foglia rotonda intagluzzata nell' orlo: i rami sono spinosi come la bianca spina, le coccole rotonde e rosse in foggia di mirto, ma assai maggiori, al gusto soavi, e poste nel vino gli accrescon sapor buono. La pianta di questa sorta, che non fa baccelli ed ha gli spini torti al contrario l' un dell'altro su per il fusto, e fa, in cambio di baccelletti, certi semi sodi nel mezzo, che hanno intorno una foglietta o cartilagine sottile in forma di cappello da Vescovi, si chiama Paliuro, e fa la più forte siepe che sia, ed è quello di che si fan le fratte Romanesche. Il suo seme nasce difficilmente. Trovasene per i monti, e di quivi traspiantato giovine con la sua radice s' attacca in ogni terra e luogo.

SPINA-ACUTA (la), detta *oxyacantha*, e per altro nome Berberi, è un arboscello di vista di pero salvatico nelle foglie, ma non cresce mai tanto: ha le spine sottili, e pungentissime su per il gambo, e per i rami, e le sue foglie sono intorno intorno prunose. Produce un frutto somigliante a quello della mortella, un po' maggioretto e rosso, facile a rompersi. Hanno i Berberi le barbe per entro gialle, che mandan fuori assai figlioli, e perciò fanno folta siepe, ed i suoi frutti maturi spremuti al torchio fanno un vino che può servire in iscambio di quello de' pomi-granati. Germoglia nell' entrar di primavera, e nell' andar sotto delle Vergilie rende il frutto. Ne sono quantità ne' monte Olimpo, e nei

luoghi aspri delle selve sene ritrovano, di dove cavati con le lor barbe salve, s'attaccano nel domestico, ed ancora i suoi semi gettati in terra, nascono. Le coccole de' Berberi si condiscono col zucchero, e se ne fa composta buona per chi ha abbandonato il gusto per la febbre; e vale a estinguer la sete. Si possono ancora condir col mele. I Berberi che metton da piede si possono propagginare a far siepe più folta; ed i suoi rami, intrecciandogli insieme fra loro stessi, la faranno impenetrabile, e più ancora piantando i Berberi fitti che si tocchino l'un l'altro, vivendo volentieri insieme. Il Mattiolo gli contrassegna in tutto e per tutto al Crespino.

SPINA TOPIAZIA (la) *( acantha )* piglia ogni forma: fa buona siepie, ed è obbediente alla forbice.

SPIN-CERVINO (lo) somiglia di foglia, di gambo e di scorza i Susini. Piantasi di seme che nasce dalle coccole che egli fa, le quali hanno virtù valorosa di muovere il corpo, mangiate semplicemente, ed acconce col nocciolo e senza, in composta di zucchero; e quello è che si semina in terreno trito e grasso con la cura de' semi del pero, ed adacquandolo se faccia di bisogno, e nasce felicemente, e, nato d'un anno, si traspianta dove ha da stare. Trovasi questa pianta (la qual cresce alta quanto la razza de' Susini Amoscini) nelle selve fonde, e nei boschi pieni di sterpi e pruni; e di quivi trapiantata con le sue radici s'attacca bene· tenuta bassa è buona per siepi avendo certi stecchi alquanto radetti, su per i rami tra le foglie, i quali pungono. I frutti suoi sono simili a quelli della mortella, ma neri di fuori, e dentro verdi, usati dai Pittori

per tal colore: fannosi del suo legno archi fortissimi, e lavorato a tornio piglia lustro, e comparisce bene.

SPINA-FAGIANA (la) è un frutice che nasce ancor esso nelle selve fra gli sterpi più folti, e nei luoghi dove ella fa non cresce molto. Fa la foglia simile a quella del Gran-bianco, e molti han creduto che sia la Spina-fagiana questo medesimo; altri tengono che questa sia differente nella buccia, e che la Spina-fagiana non crei quelle coccole rosse. Come si sia, la Spina-fagiana riceve volentieri in sè l'innesto de' Nespoli. e le nespole vi maturan sù come le mollesi: traspónsi con le barbe.

SQUILLA o SCILLA (la) è di due fatte, il maschio, e la femmina: questa ha la foglia pendente in negro, e quello l'ha biancheggiante, ed ambedue simili a quelle del giglio. Una terza spezie è grata ne' cibi, e tenera da mangiare, più piccola degli aglj ordinari, e questa crede Nonio che sia quella cipolletta della quale si servono per insalata l'inverno i Pollacchi, e mangiandola cruda, condita d'olio, sale ed aceto, è molto gustosa e dilettevole, la quale fa un seme nero accantonato come le nostre cipolle.

Nasce in Pollonia da per sè per la pianura che vi è, ed ancora, seminata, moltiplica. È la scilla vivace per il grande interno umore che ha di sua natura, ond' è che attaccata al palco mette, e vi si mantiene un pezzo. Ha parecchie scorze come la cipolla, e se ne ritrovano delle grosse come il capo umano. Le scille in terren grasso e ben lavorato sotto, pigliando delle cipollette che nascono intorno a lei, e, piantate, si sotterrano loro le foglie che calano a terra, e così tirano a sè tutto l'umore, e

crescon presto. In Sicilia ed in molti altri luoghi crescono da per sè siccome nascono: nei luoghi marittimi di Spagna ne fa una sorta che ha la foglia grossa ed umorosa come l'Aloe epatico. Perdono la foglia nei luoghi freddi il verno, ed a primavera la rimettono. Germogliano più prestamente alcune cose poste dentro al corpo della scilla, e Teofrasto afferma che le scille poste attorno alle piante de' fichi, faranno il lor frutto maturare più presto, e meno sarà dai vermini offeso. In somma, ciò che sarà cacciato per entro la scilla, più agevolmente germoglierà, e più tosto verrà innanzi a crescere. Conserva la scilla i frutti che altri desidera che bastino, e massimamente i Granati, avendo loro cavato il picciòlo. Il fiore della scilla, che dà fuora con certi spigoli, osservando che non marcisca così presto, dà segno di gran ricolta di grano e biade. Cuocesi la scilla con il mele per mangiare, massimamente perchè faccia digerire, ed in questo modo purga gl' interiori. Sono ottime le scille a far fortissimo aceto. Levasi a quelle che sieno bianchissime ogni corteccia seccagginosa sin' in sul vivo, e quello che avanza si sospende appiccato a un filo, discosto l' un dall' altro un palmo in lato che sia asciutto e caldo; dipoi fattine pezzi si affondano (secchi ch' egli sieno) in un vaso pien d' aceto, sì che non tocchino il vaso da banda alcuna, con filo accomodando tutto, ed il vaso da quella via si chiude con gesso, e si pone al sole, così tenendovelo sinchè pigli il sole di tutto il giorno per quarantasette dì, appresso a' quali si piglia il vaso, se ne cava la scilla, e si tramuta l' aceto che sarà fortissimo e medicinale, buono allo stomaco, e al dolor de' fianchi; pigliandone ogni due dì per bocca poco

per volta. Questo aceto scillitico fa ancora la vista più chiara e più acuta. e fa venire appetito di essere accoppiate alle cavalle. Innasprisce il suo sugo ogni taglio su la carne, e fa frizzar dove tocca. La scilla nel primo tempo manda fuora di mezzo un fusto che spiega tre boccie: quando la prima s'apre, è tempo della prima aratura, quando la seconda dà fuori è segno della seconda, e quando la terza della terza, ed ultima aratura.

SPINA BIANCA (la) fa un fiore con che si può rappigliare il latte ed assodare il cacio. Cresce con molte spine poco meno di qualsivoglia pianta di carciofo maggiore, anzi nei terreni buoni e grassi, quanto essa, e più. Il suo fiore è pagonazzo, simile a quel del carciofo, ma minore, ed il suo seme a quel del cardone si rassomiglia, come le foglie che ha pungenti, ed il fior suo è quello che si disfà nel siere, che con poca quantità mescolato con il latte lo rappiglia, ond'è che con un sol nome Presame s'addomanda. Nasce talora nei boschi, e sparsamente per i campi: piantasi, e si assetta come i carciofi, ma piantato una volta non se gli fa altro, servendo solo a quello.

La Spina BIANCA (frutice) cresce in arbore come un susino, avendo la corteccia similmente delicata e morbida, come la foglia simile a quella del pioppo, ma minore. Nasce da per sè per tutti i boschi e selve; fa certe coccole rosse, le quali hanno dentro i loro semi, che, seminati di marzo nell'aie degli orti, nascono lietamente per traspiantarsi di un anno, e, cavati con le loro radici, s'attaccano sui divelti per insetarsi su' peri, nespoli, peri-cotogni e meli. Fa siepe eccellente piantato fitto, ed

è obbediente al taglio per mantenersi pareggiato lungamente. Traspiantasi all' ottobre. Il suo fiore, gettato nell' acqua di mare, ha forza, corrompendosi, di ammazzare i pesci marini. Le sue spine son sode ed acutissime.

SASSEFRICA (la) è detta ancora Barba di Becco, siccome suona il suo vocabolo greco *tragopògon*, ha la foglia somigliantissima di quella del zafferano alquanto più larghetta. Se ne trova della domestica. e della salvatica. Questa nasce di sua natura nei luoghi aspri e foreste, e traspiantata nel domestico s'ammansa; la domestica si semina nelle aiuole degli orti, divelte a due puntate, l' un anno per l' altro, di marzo e d' aprile, per servirsi delle sue barbe, all' invernata che viene, le quali, cotte nell' acque e spremute, tagliate in girelle, si mangian condite calde con olio, sale ed aceto. Ancora tagliate in pezzi e poste in una pentola rimboccata, con fuscelli a traverso nel vano. accomodati sì che elle non escano, si mettono nel forno caldo quando'l pane, e quand' esso si cavano; e tagliate similmente in girelle, si condiscono in insalata. E tanto si fa alle bietole rosse, ed alle carote, le quali tutte radiche in questa maniera acquistano al gusto sapore, e delicatezza maggiore. La Sassefrica provoca l' orina valorosamente, e perciò giova a quelli che patiscono di renella e di pietra. Vuole esser seminata rada, e se il caldo dell'estate la stringa, adacquata. Ama grassissimo terreno, ed oltre a questo ben letamato di marcio letame. Il seme è fatto quando vuol cadere.

SISEMBRIO (il) degenera in menta per indi-

ligenza del coltivarlo, ed è propriamente la Menta Romana; e la negligenza nasce dal non avergli la debita cura del cavargli fuor le radici; imperocchè, avendone egli molte e creandone assai, la virtù, la bontà, e l'odore, se ne scende in quelle, e resta la pianta svanita, e perdendo la forma con parte del suo naturale odore, si convertisce in menta. Alcuni altri scrivono che, straccurata e lasciata stare, si trasmuta in nepitella. Seminasi di seme all'aprile, e con i rametti in terra fitti, e troncati ancora s'appicca; e seminata di seme in manco di tre anni non sarà buona; ma se alcuno dal capo della radice sceverera una gemma, la qual molti chiamano Occhio, nel medesimo anno sarà egli buono. Godesi di terra buona, che sia posta a solatìo, e di sito che sia ugualmente riguardato dal sole, netto dagli arbori, venendo meglio al cielo scoperto e non occupato. Si nutrisce sotto la terra, e quivi cresce: ha natura di riscaldare, e ferma il vomito, e manda via il singhiozzo, ed i bachi. Seminato o posto una volta sola basta tempo assai.

Il Sisembrio aquatico, volgarmente s'addomanda Crescione: nasce da per sè, nell'acque stagnanti e nelle lacune, e mette nell'acqua rami, i quali con certe capellature bianche di nodo in nodo vanno collegandosi insieme, e quasi capellamenti sono le sue barbe, le quali tirando umore dall'acque si van nutricando, e pigliando augumento. Mangiasi condito con olio, sale ed aceto in insalata, ed ancora cotto, acconcio nel medesimo modo, ed in tutte le maniere provoca l'orina. È dolce di sapore, e gustevole ed appetitoso: sbarbato dall'acque natìe e posto nell'altre, s'attacca e viene innanzi.

SPELLICCIOSA, (la) detta Cardoncello, ed in latino *sanicio*, ha i suoi fusti rossigni, le foglie lunghe, intagliuzzate alla foggia della ruchetta, minori e più aspre, produce i fiori gialli, che dipoi diventan canuti, pelosi che se ne volano all' aere. Nasce per tutto di primavera, e sin sopra le muraglie vecchie: piantasi con la sua piota, ed alligna nel domestico: le foglie s' adoperano in mescolanze.

STACHE (la) somiglia il Marrobbio: cresce con assai verghe quadrangolari, tutte procedenti da una sola radice, più pelose, più bianche, e più lunghe. Produce i fiori che nel bianco rosseggiano, ed il seme per divisati tramezzi appresso alle foglie su per i fusti, come fa proprio il marrobbio. Si può mescolare nelle insalate amare, che con questo sapore ha dell' acuto. Trapiantasi con la piota: fa sconciare, e tira a terra le secondine.

SPURIA o SPEZIE (la) (erba Todesca che si alza un mezzo braccio, spandendosi in molti rami) fa un fiore bianco senza foglie, e va maturandosi in certe boccette, tonde a modo di quel del lino. Il seme è minutissimo come quel delle rape; nè si fa d' altra pastura in Alemagna latte più soave, nè butirro raccolto migliore, a tal che il suo seme v' è in pregio quanto quel dell' orzo e delle biade. Il suo strame passa la bontà del fieno, e nutre il bestiame più d' ogni escremento della Cervisia. Il seme nutrisce soprattutto d' inverno i colombi, e tutti i domestichi uccelli. Seminasi in luoghi sabbionosi e di terra agevole tutta l' estate, e d' autunno per avere il seme di primavera quando si semina la vena, e di ricolta per pasturare: go-

donne le pecchie, ed i buoi, ed i cavalli, ed ogni altra sorta di bestiame; più se è fresca, ma ben ancor secca.

SALVIA (la) salvatica nasce in magri ed aspri terreni e fra le pietre; e la domestica parimente (purchè non sia piantata in terreni paludosi, gessosi e cretosi, benchè siano magri e pieni di sassi) vien florida, e sempre vi si mantiene come nelle buone terre e nelle grasse, purchè sia in siti aperti, e non ombrosi nè umidi; sebbene ama talora d'essere adacquata, e massimamente piantandosi a rametti, facendo da quei bel cespuglio, e si pianta come il rosmarino, attorcendo un poco il piè del ramo quanto s'asconde in terra, la qual ama che gli sia ben calcata attorno. Si staccano ancora i suoi rami colle barbe, e bene addentro in terreno smosso si traspongono. Desidera la Salvia di sua natura terreno asciutto. Della domestica ne sono due sorte: una che ha gran foglie lunghe, un po' radette; un'altra che le ha piccole, minute e corte, chiamata Salvia minuta, che ha le foglie più fitte e serrate l'una coll'altra; e questa è alquanto più odorante, e di più sostanza, imperciò è più atta e migliore cotta fra i tordi, e sopra la fava infranta; e così semplicemente rifritta nell'olio, siccome le frittelle di questa son migliori. ed il vino fatto con questo è più efficace e potente. Agrippa chiamò la Salvia Erba sacra, la quale mangiano le donne gravide quando patiscono i flussi dell'umidità della matrice, imperocchè ella ritiene la creatura, e fortifica lo spirito vitale. La Salvia, si semina di sementa, la quale essa porta in quel fiore che par campanelle; in aiuole ben disposte di lavoro

senza letame, di gennaio, di febbraio, marzo, e di settembre, ed anco di ottobre, e novembre, ricoprendola poco e con terreno crivellato, nettando poi dall' erbe, e da un anno in là traspiantandola dove ha da stare nei medesimi mesi, nei quali in luoghi più freddi si pianta a rami in solchi ben lavorati mezzi ripieni, pareggiandogli come appiccata ella sia, e togliendo de' suoi rami che abbiano un poco del vecchio dell' anno passato, e torcendo loro quanto ne va sotto dal terreno ricoperto. Ama che le sia lavorato attorno, e smossole il terreno al piede una volta l'anno d' inverno, e quando la si scalza, d'esser rincalzata colla cenere della liscìa avanzata al bucato. Quando cammina la salvia all' invecchiarsi, taglisi del mese di febbraio fra le due terre: che in poca d' otta rinnoverà più tenera, più fresca, più bella e più forte di prima. Se le taglieno continuamente tutti i seccumi che si scuoprono per conservarla sempre più verde e vigorosa. Piantata fonda fa belle spallierette non la lasciando più che tanto alzare, perchè ella ricuopra il gambo che non resti spogliato di foglie, delle quali, per esser folta la minuta più assai, le fa più graziose e belle a vedersi. L' acqua (cottavi dentro la salvia e massimamente la liscìa) fa buona lavanda ai piedi indolenziti ed anco giova ai nervi, come cotta nel vino e cruda ai denti.

SAGGINA (la), detta da alcuni Sórgo, da altri Melega, si trova esser di cinque sorte, tutte diverse e differenziate. L'ordinaria è la rossa, e la bianca lattata che s' usa di seminare; un' altra, detta Sagginella, quale ha il seme più minuto, si semina sempre innanzi all' altra più folta e più

fitta per pasto de' buoi, che dà loro forza e vigore per arare, siccome i Sagginali triti dati loro in cibo. Una sorte n'è tutta nera come carbone, e un'altra da fare scopette, che fa la pannocchia a rametti sodi, ed il seme ha come l'ordinaria. Sta bene tra 'l terreno temperato, umido e secco, ma piuttosto umido e fondato, desidera terra grassa, e piuttosto sciolta, cretosa e leggiera. Ama le pianure de' campi aperti, non punto intufati, nè uggiosi; si allegra ancora di luoghi paludosi ed acquidrinosi, e di quelli che di nuovo si riducono a cultura, come boschi, prati e simili, che sieno sustanziosi, e di buon nervo, e massime quando vi si vuol seminar frumento dopochè vi si sia prima seminata la Saggina, la quale si può anco seminar per i solchi del frumento, e ceci, o altri legumi che di corto, poichè v'è quella seminata, s'abbiano a mietere: il che fatto, essa si dee subito sarchiare, e ben rincalzare.

Deesi seminar rada mezzo braccio dall' un piede all'altro, letaminando bene, e tuttavia in terreno riposato debitamente, ed ingrassato a sufficienza, che così farà bene, e con più frutto; e si tenga, prima che si semini, in macero in acqua letaminata per un dì e per una notte, come si disse del miglio, gettando via quella che va a galla. Alcuni la seminano fra 'l miglio e panico, e così vien più rada, e profitta meglio. Ne' paesi temperati si dee seminare alla fine di marzo, o nel principio d'aprile: nei paesi caldi più presto, e ne' freddi più tardi. E quella premice minuta che ha a servir per cibare i buoi, si dee seminar più fonda, e innanzi all'altra un mese, per segarla di man' in mano

verde, e darla loro, e deesi serbarne una parte per conservare il seme all'anno avvenire. Seminisi ogni sorta di Saggina a luna crescente, e perchè quando è piccola in erba patisce assai, e teme il freddo e le brinate, spargasi il suo seme dopo la venuta delle Rondini, e massimamente dei Mori, fermi segnali del passato freddo nei luoghi freddi; e com'ella è nata, ancorchè sia piccola, si sarchi intorno al fine d'aprile, o al principio di maggio; ed allora si scalza intorno al gambo perchè meglio metta, e bene poi con terra cotta si rincalza; e la seconda volta di giugno si razzoli di nuovo e si zappetti, ammontandole bene la terra addosso perchè si difenda dal caldo e dal sole.

Raccogliesi d'agosto e di settembre, tagliando il gambo rasente terra, e poi le pannocchie, legandole a manne, e ponendole a seccare sopra i pedali stese non monticate, e rade e ben secche si battono con i coreggiati; e quando la Saggina l'è ben secca ed asciutta si ripone in lato che non patisca d'umido, spianata in terra, e non ammontata, ed in luogo aperto, e sventolato perchè non riscaldi. I gambi della Saggina, oltre a cibarsene i buoi, son buoni a far chiudende per difesa de' venti, e a coprire spalliere d'aranci. La Saggina macinata fa pane zotico e ruvido, ma se ne vive, benchè non vuol'esser tenuto troppo fatto. È buon cibo per i porci, e per i colombi, e cotta bollita in acqua, per i polli; cotta similmente ingrassa l'oche, e si può per necessità dare ai cavalli ed ai muli. Smagrisce il terreno, e perciò dee letaminarsi e ben rilavorar quello dove è stata.

SPIGO-NARDO (lo), e quello che si domanda

Lavanda, son differenti. Questa ha le foglie più morbide e delicate, nè si stendono i suoi rami frascoluti, ed il suo fiore è più corto. Tiensi adunque, che questa sia la femmina, e quello il maschio, il quale produce le foglie più grosse, più robuste e più larghe, ed ancor più biancheggianti. Dalle cime de' ramuscelli nascono in ambedue i fiori spiccati di color purpureo con lungo picciòlo, quadrati e sottili; ma nella femmina sono più coloriti, e più aperti, d'odor molto grato, ma bene acuto. Fassi d'ambedue i fiori a lambicco un olio acutissimo penetrativo, che untatane la bocca dello stomaco lo scalda fuor di modo. Trovasi ancor del salvatico, che in tutto e per tutto il domestico rassomiglia, e ne son pieni i monti delle contrade di Narbona. Il fiore dello spigo, spruzzato con la guazza de' ceci scossagli sopra diventa rosso vermiglio. Il fiore d'ambe le specie, secco all' uggia in luogo caldo, rattiene l'odore e si sparge fra i pannilini, i quali, tenendo le casse serrate, se ne' impregnano ed è molto confortativo, siccome la Lavanda fatta con spigo, ramerino, e salvia bolliti tutti e tre nell'acqua, fa bene ai piedi a sdolenzirli e disenfiarli, se l' enfiagione venisse dall' aver patito freddo. Ama lo Spigo luoghi domestici ed asciutti, e fa ancora ne' sassosi e secchi. Piantasi al marzo nei luoghi più freddi, e di novembre nei più caldi, spiccando dal suo cesto i rametti che sono dalle bande, ed attorcendogli come si disse della salvia. Non vuol'esser giammai adacquato. Se ne fa spallierette basse sugli orli de' viali, e si piantano fitti; e, cresciuti a quell' altezza che si desidera, si formano con le forbici uguali, e così

con esse si mantengono, ma è di mestiero ripiantare ogni cinque o sei anni.

SPELDA (la) se si semini brillata, cioè pestata come si fa al riso, è opinione che passi in grano, ma non prima che finito il terz'anno. Convien brillarla in legno incavato, e col pestello di legno, perchè nella pietra s'ammaccherebbe. Non è sorta alcuna di biada che più affatichi la terra e l'immagrisca della Spelda. La brillano con la rena, ed a questo modo ancora difficilmente ammaccano le sue coverte che doppie sono, e questo si fa con mettervi la metà dell'una e la metà dell'altra, dipoi se ne sparge sopra la quarta parte di gesso, e quand'ella si è attaccata insieme, si cerne con lo staccio della farina; quella che in esso rimane si addomanda trascelta ed è grandissima, e di nuovo quella che passa si cerne con uno staccio più fitto, e si chiama seconda. Si stacci poi nuovamente quella che in simil modo rimane nel terzo staccio fittissimo, per il quale passan solamente l'arene. Dioscoride la pone di due sorte, una che ha il granello puro e semplice, l'altra che l'ha doppio involto tra due coperte: ha valor mezzano tra il frumento e l'orzo, e tanto cede al grano in cibo, quanto ell'è preferita all'orzo nel farne pane; il quale è leggiero e bianchissimo, ma difficile a digerire, e nuoce allo stomaco. E mescolato un quarto di farina di fave, e tre quarti di quella di Spelda, farà pane ragionevole. Nei paesi freddi, perchè ella riceve da quelli men danno di tutte l'altre biade, se ne vive, ed il suo pane dà sufficiente nutrimento, e mantiene il corpo lubrico. È buona biada per i cavalli all'inverno. Desidera la Spelda terra alquanto

umidiccia grassa e sustanziosa: seminasi nel modo medesimo che 'l frumento, e nell' istesso si procura di settembre e d'ottobre. Fiorisce di giugno, e si fa matura di luglio. Colla Spelda s' ingrassano gli ortolani, e si conserva in lato asciutto quanto si faccia qualsisia altra biada.

SCANDELLA (la) nasce volentieri, e vien bene nelle manegge di terre che sentan d'umido in luoghi aperti ed alti. Il terreno ancora che è denso e cretoso, utilmente s'affà alla Scandella, come i terreni dolci e sottili agevoli a lavorare, ma assai meglio i campi grassi e ben coltivati, ed in siti dove il sole riscaldi lungamente. Si semina a luna-crescente, avendo acconcio il campo di quella maniera che si fa per il frumento, del quale dicesi la Scandella esser vizio, e di più bianchezza, ma di men peso, e venir meglio nei climi umidicci, e si aggiunge non esser da curarsi molto della segala, perciocchè affermano d'aver conosciuto, che quella spezie frumento seminato in terreno pantanoso convertesi dopo ne' seminati in Scandella. Plinio, per contra, scrive, la Scandella esser le delizie del grano. Di là dall'Alpe nelle campagne degli Allobrogi, e d'Overnia solamente si mantiene in suo essere; nelle altre parti qui circonvicine fra i due anni trapassa in grano; ed il rimedio è di rinnovare il suo pesantissimo seme traendol di fuori. La Scandella non matura mai tutta a un tempo, nè altra biada è che patisca per esser segata dilazion minore, per la sua tenerezza cascando i granelli a terra quando è matura; ma mentre che è in paglia porta meno pericolo dell'altre semente da' temporali, perchè è sempre diritta e non mai

piegata la spiga, e perchè non la può offendere nè attaccarvisi la rugiada, e massimamente ancora perchè non fa reste non può creare, o esser guasta da nocenti animaletti. È ben vero che la Laconica genera le reste. Seminasi alquanto avanti al grano. La scandella sola fa il pane più bianco che non il grano per esser più bianca, e più farina rende macinata secca; e quella che sarà bagnata con acqua salsa di mare o salata, farà più bianco il pane, ma rende più crusca. Accostumasi mescolare la sua farina con quella dell'altre biade, e con quella del grano è più eligibile.

SEGALA (la) non sdegna la terra sciolta e sabbionosa, ma meglio produce nel campo grasso ed aperto, ed appetisce l'aere di quella fatta che il frumento, sostenendo il più freddo come nell'Alpi, dove si tagliano tutti i rami degli arbori di maggio e di giugno, e poichè sieno ben secchi s'abbruciano, e del mese d'agosto si zappano i campi, e la cenere da lor cavata vi si sparge a seminar la Segala: lasciansi poi riposare sei o sette anni, e da qui in là si fa lo stesso. E dove non son boschi si scotenna l'erba, o s'abbrucia, e lavorata, vi si semina ogni otto anni. Fiorisce in otto dì intorno al fin d'aprile, e nel principio di maggio, nei luoghi temperati, ed allora non bisogna trassinarla: matura avanti al frumento, siccome avanti esso ella si semina; cascato il fiore si fa in quaranta dì. È chi la semina in compagnia del farro e del frumento per farsene insiememente pane, ma meglio profitta di per sè perchè le più volte matura prima. La farina che fa, mescolata con quella dell'altre biade la fa tener insieme, ed il pane che se ne cava

è migliore. Sono alcuni che la segan primaticcia mentrechè ancor ella sia in fiore, e seccata al sole quando si vendemmia mettono nel tino un suolo di quella, e l un suolo di uve, e quel vino che, premendo, se ne cava due volte, l' una dopo l'altra, lo rimettono in sul tino a ripigiare, dipoi s'imbotta e dà sapore al vino, ed odor molto buono; e di questa maniera gli Osti oltramontani, molte volte falsificano il vino. In molti luoghi il grano, scrive l' Eresbacchio, si converte in Segala ed in Scandella, se si semini in luogo magro e debole, e per contra la segala in frumento se si semini in campo grasso e sostanzioso, e cita Celso, affermante che ciò avviene in assai paesi. Seminasi al fin di settembre, o al principio d'ottobre in terra buona; nella sabbionosa ancora di febbrajo, e questa s'addomanda Segala statereccia. In lato asciutto basta assai.

TIFA CEREALE (la) è di razza non troppo differente dalla Scandella, di una sola spiga. Il suo granello ha assai coperte di folta barba; in tre anni durata a seminare, brillandola diventa grano, e più presto d'ogni altra spezie degenera sendo da luogo a luogo mutata, e tralignata ritorna a esser frumento. Il suo granello è leggerissimo ed ingrossa dopochè è sfiorito; il che si fa in quaranta dì. Non desidera terra grassa nè lieta, ma debole e sottile. Seminasi in terra lavorata come e quando la Scandella: fa pane nero, brutto e cattivo.

La Tifa ordinaria è detta Erba-sala o Mazzasorda perchè entrata negli orecchi altrui assordisce. Se ne può far coltrici e materasse, ma conviene

spesso ribatterle e rifarle. Delle sue foglie si fan le sporte, e le veste ai fiaschi, e corde per intrecciare. Nasce da per sè ne' paduli, ed in ogni acqua stagnante, di dove trasportata con la sua piota vien bene nei pelaghi d'acqua ferma.

TURCHESCO (il) (frumento) teme danno dall'acqua seminato che è: la sua erba e paglia piace e fa bene a tutte le bestie; la sua farina è bianchissima, e si può dire che per le carestie faccia buon pane. Quando il suo granello è maturo, cavato de' suoi invogli, è simile alla saggina, e se ne ingrassa ogni bestiame, e lo mangia con appetito: i suoi granelli, alcuni son di color rosso, altri di bianco. Seminasi al tempo, al modo, e nella terra che l'altro. Altri lo chiaman Grano d'India.

TARTUFI (i) son tenuti un vizio della terra, la quale gli genera dentro alla superficie di sè stessa della materia di sè medesima, raccogliendosi e condensandosi; e questo si vede certo nelle cose che nascono, e non si posson seminare. Nascono nell'autunno quando spesso piove, e spesso tuona; sono teneri la primavera. In alcuni luoghi nascono e vengon trasportati dai fiumi, come nel paese di Mitilene, dove si tiene che non nascano che per l'inondazioni de' fiumi, i quali gli trasportano da Tiara, luogo ove nascono copiosissimamente. Ritrovansene in Toscana quasi per tutto, e per il più come in Lombardia bianchi dentro, e con la scorza ruvida, e d'un'altra sorte brinata chiazzata di bianco. N'è nella valle Anania de' piccoli poco al gusto aggradevoli, e scipiti: laudati sono gli Affricani, e da noi quelli di Norcia, ed ovunque

nascono fan crepar la terra, e non apparisce fessura alcuna, circondati da ogni banda dalla terra senz'essere con cosa alcuna attaccati ad essa. Par che sia constante che la grassezza della terra s'aggomitoli in quella escrescenza: il che si fa per questo manifesto, perchè spesse volte s'intricano dentro con pezzetti di pietra o di ferro che vi si ritrova, ed a Laerzio Licinio Romano avvenne che mangiando un Tartufo crudo con avidità, gl' inclinò i denti dinanzi per esservi dentro una pietretta. Non si mantengono ove nascono sotto terra punto più d'un anno, e piuttosto meno, nè mai due, come scrivono alcuni. Talora fendono di sopra un poco la terra, e si scuoprono. Nascono alcuna volta in luoghi secchi ed arenosi, e talora nelle coste e vallate delle asprissime montagne, e sotto a dove è alta la neve, e sotto sterpi a terra piena di fruscoli, e qualche volta in luoghi più domestichi ed umani terreni. D'inverno son più duri. Un' erba che sopr' essi nasce, detta Nidiosella, dà indizio ch' e' son sotto a quattro diti. Rende il luogo anzichenò odore, siccome quelle piante, sopra le quali si fonda l'Arcobaleno, restano per alquanto spazio rendendo grato sito odorato. Alcuni se ne ritrovano profondati quasi un braccio, ed altri come s'è detto rompono la terra in cima.

Ne fanno in Grecia assai, ma in Italia quelli di Norcia sono tenuti eccellentissimi come più saporiti e d'odore più grato degli altri. In quelle montagne di Norcia se ne ritrovano alcuna volta de' grossi quanto una pera-cotogna, ma i mezzani o piccoli son tenuti di miglior sapore. Contuttociò a tempo di Leon X ne fu trovato uno in quel paese, e

postatogli che pesò ventiquattro libbre, e riuscì al gusto gratissimo. Hanno quei Norcini avvezzo i porchetti, che perciò tengono a quel sito, ai quali condotti da loro sciolti, o legati in quei lati dove fanno, lascian fiutare la terra, e quando gli odorano cominciano a grufolare, ed essi allotta con un marretto scavano quivi oltre, e gli trovano, stimando gran pregio quelle porchette a questa tale industria assuefatte. È chi afferma che, trasportata la terra che fa i Tartufi, volta al medesimo stato del cielo, e cavata sotto un braccio in altro paese più assomigliato che si può a quello di dove ella si leva, genererà Tartufi se non così grandi e così buoni come nel natìo suolo, almeno poco manco, e ciò affermano quelli che non dai tuoni credono generarsi i Tartufi. È chi racconta, tonando, o per altra forza dell'aere entro penetrandovi il sole, far la terra certe fessure, e guardando per quelle crepature conietturarsi quivi esser creati i Tartufi; per la qual cosa molti credono che non si possa chiarire che i tuoni sien causa della generazione de' Tartufi, non altramente che se alcun si pensi che le chiocciolette sien create da qualche acqua che piova, piuttostochè generarsi da qualche umore fra le pietre e muricciòli. Agemaco Greco credeva che fosse miracolo, che però non passasse i termini del poterlo credere; e veramente considerando che molti prodigj delle saette e de' tuoni hanno incognite e cieche cagioni e difficilissime a potersi sapere, e delle quali niuno al tutto può l'origin conoscere, mi mossi con riso a dire: Il bulbo non per la sua sottigliezza può rimuover da sè le saette, ma per miracolo che fa discordare, e di-

sunire e contrariare fra loro due segrete virtù, come il fico e il lauro non son tocchi dalle saette, nè queste abbruciano mai le rene al Vitel-marino o alla Jena, colle cui pelli sogliono i marinari circondar l'estremità delle vele perchè non restino offese.

I contadini tengono che l'acque (risplendendo i baleni con esse) nutriscano le biade; ed al tutto hanno opinione che sia da stolti maravigliarsi di così fatte cose, massimamente vedendo in quei tali effetti l'acqua (cosa molle e delicata) con aspro scoppiettamento talora accendere e gittare il fuoco in più parti e produrre i baleni. Il che al certo di fatto non può in alcun modo far capaci colla persuasione, come pure che una guastada piena d'acqua volta alla spera del sole ecciti sotto la fiamma del fuoco, attaccandolo a quello che posto vi sia, sebbene dicono che il riflesso con l'unione de' razzi del sole che quivi s'accozzano, di questo sia la cagione: ma Plutarco per gl'intimi penetrali della Filosofia ricercando le cause (avendo Agiemaco datogli sulla destra mano) dice che rompendo e spezzando e fracassando i tuoni i baleni e le saette con forza, l'acqua essere ferace e feconda, nè si può di presente ciò più evidentemente conoscere dandone la causa all'abbruciamento ed eccitamento di fiamma che faccia il fuoco; perciocchè il puro fuoco velocissimo si muove con rovina, illuminando il baleno, e mentre incrudiscono le tempeste, contrariando e rivoltando con furore il vento, doma il freddo e cavane fuora l'umore, a tal che viene ad apportare alle cose che germogliano una certa soavità, colla quale più presto ingrossino, o piglino

augumento, sendochè la proprietà delle temperature, e la differenza de' succhj vien conferita a bastanza da quelle cose che queste tali fanno uscir fuori; non altrimenti che le rugiade somministrano assai più dolce il pascolo e più soave, grondando sopra l'erbe e foglie delle piante ed arbori, e come si disse dell' arco-baleno, che immoscada le piante ove esso pon sopra il suo cominciamento, seminandovi il dolce alito del cielo, ond'è che molto più è verisimile, che coll' acqua celestiale, i tuoni, le saette e l' impeto de' venti, e col caldo, cacciatisi interamente nelle viscere della terra, raccolgano in sè il terreno, e certi rotondi e circolarj raccoglimenti, e ascessi fungosi commuovansi e mandinsi fuora come nei corpi umani il soverchio calore e 'l sangue alcuna volta va creando le gangole strumose, ed i fignoli, e gli enfiamenti. Sicchè i tartufi conviene che non si creino senz' il calore e senza l' acqua che a fargli concorrano, e piglin dalla terra paziente e mutata quell' incremento d' insieme ammassarsi in quella forma. La terra adunque impregnata col fermento dell' acqua che vien dal cielo, si raggroviglia insieme, e con l' aiuto del calore riscaldata si congela in quei tartufi. Scrisse Deifilo, che i tartufi sien duri a digerire, ma che facciano util nutrimento, e schiarischino ed alleggeriscano il ventre.

L' erba che nasce sopra i tartufi, la qual trovata dà segno che sotto e' vi sieno, Panfilo la chiama Idrosillia. Dice 'l Ruellio contuttociò che i tartufi generano umori grossi e melancolici, nè per altro è creduto che incitino la Venere che per la loro ventosità, e per accompagnar nel lor condimento il pepe. Crudi mondati si mangiano con sale, e si-

milmente mondi con diligenza (ed è chi ben lava con acqua calda le mondature, e cotte con olio le mangia) si tagliano in fette piccole, e si fan bollire con olio nel tegame, mettendovi pepe assai. Ancora si cuocon sotto la brace, e dipoi si mondano, e si mangiano con il sale a quel modo. Cuoconsi pure in minestra, con acqua, olio e sale, e se ne fanno torte e pasticci soavissimi, ed è cibo appetitoso, e da ravvivare e rinvigorire il gusto.

TIMO (del) n' è di due specie, il nostrale e quel di Levante che è assai più fitto e fondo di foglie, ed è d' acutezza e d' odor maggiore. e di sapore al gusto più pungitivo e sappiente. Dai fiori del timo raccolgono le api vantaggiatissimo mèle, e di qui predicono quelli che hanno la cura delle api la carestia e la dovizia del mèle, perciocchè se il timo presto sfiorisce (il che per le continue pioggie gli suole spesso accadere) il mèle non succede in copia abbondante. Il seme della satureia e dell' origano chiaramente apparisce, ma quel del timo, per essere in un certo modo incorporato co' suoi fiori, non ci si dimostra apertamente, e per questo si semina in marzo con i fiori, e così nasce. Il miglior timo d' Italia è quel di Puglia, ed è eccellente quel di Candia. Ne è abbondante il contado di Gorizia, e quivi sopra quello nasce il vero Epitimo. Quel timo che è nero non è accettato tra i buoni, perchè corrompe la complessione, e genera collera; l' eletto è quello del fior purpureo, ma di più valore è quello che lo fa bianco. Non ama luogo grasso nè letamato, ma sibbene apríco. Vien bene dai rametti scoscesi sino a terra dal cespuglio della pianta, avendogli attorti da piede, e disponendogli col piuolo in solchetti

piccoli, di terreno ben lavorato, e trito. I cesti del timo, secco fatto con i suoi fiori, e posto in macero nell'acqua per un dì, e poi ricoperto con la terra, da ranno un timo fresco e rigoglioso. Gli nuoce l'acqua, e gode del secco ed asciutto in terreno magro. È buono a fare spalliere basse, ed è obbediente alle forbici per tutti i lavori. Adoprasi pesto nelle salse, ponendone poco, come nei cibi che si bramano acuti.

TRIFOGLIO (il) è di tre spezie; il maggiore, che ha le foglie ed i fusti più grandi di tutti gli altri; il minore, che produce le foglie agguzze; un terzo n' è il più minuto di tutti questi, e si può chiamare il salvatico. Scrisse d'una spezie d' acuto Scribonio Largo, così dicendo: Nasce il trifoglio aguzzo copiosissimamente in Sicilia, e non l' ho mai veduto in Italia se non nel porto di Luni, quando con Claudio Cesare andavámo in Brettagna, dove assaissimo n' era per il circuito di quei monti. Il Mattiolo ne pone d' un' altra spezie in Italia con forma nelle frondi di More, detto da molti acetoso, e da alcuni pancucolo. Il trifoglio che nasce in Italia ne' prati è di tre spezie anch' esso: il primo fa le frondi rotonde e grandi, il secondo lunghette, ed il terzo pur rotonde, ma piccole: sono variati anco nel fiore, perchè è bianco, rosso, e giallo. Predice il trifoglio de' prati la tempesta, scrive Plinio, perchè tutto s' arruffa. Ha esso le frondi simili all' arbore Lôto, e ciascheduna sua méssa conforme al nome ha sempre tre foglie: quando egli è tenerello rende odore di ruta. Il fiore purpureo ha il seme largo, ed in alcuna parte di sè peloso, e dall' altro suo termine è cornuto: ha la barba lunga ben soda, e

fortemente fitta in terra. Fa menzione del trifoglio Simontalo, il quale dice far nei luoghi pietrosi, ed è più degli altri di valore, e stimato. Il sugo del trifoglio, infuso por un corno nella gola delle pecore o capre morsicate dalle vipere presentane loro il rimedio. Danno per precetto alcuni che si deggia tuttavia cogliere con la sinistra mano. Fu trovato primieramente nell' Isola di Corsica e di quivi trasportato alle Cicladi, e in Grecia con gran guadagno del cacio, profittando egli benissimo a tutti i bestiami di latte, e dato ai cavalli per istrame è di grandissimo nutrimento. Non teme ne venti nè tempesta nè neve nè ghiaccj nè pioggia, ma andando asciutto ha di bisogno d' essere adacquato, e tosto nato si dee sarchiare, e dopo tre anni tagliare e darlo alle bestie, avendolo in terra a dentro ben lavorata, seminato fitto col seme del cavolo per poi cavarlo di lì, e trasportarlo in simil terra, ponendolo lontano un piede e mezzo l' un cesto dall' altro: così scrisse Varrone.

Oggigiorno si costuma seminarlo di marzo nelle biade, e vien forse meglio seminato dal fin d' agosto sin ai dieci di settembre o quindici in terreno seminato di segala ed erpicato, perciocchè gittando allora quella sementa nella polvere. ed erpiciandola a dentro almeno due volte oltre all' erpicature fatte alla segala, s' incorpora talmente in quella terra, che ve ne resta poca che non s' appigli. Ma seminandola di marzo, non solo non può nascere così bene, come fa nel detto termine per esser gettata sopra la terra dura, ma muore anco tutta quella che rimane sopra le foglie della biada, oltre a che così è più cresciuta a tutto novembre, che non è quella a

primavera quando si tagliano le biade. Non teme nè anco le pioggie, nè altro sinistro, perchè, bene abbarbicata, e segandola dopo che sieno segate quelle biade, non pur si farà una stoppia ben trifogliata, ma produrrà due segate di fieno. Quanto a cernere il seme, è meglio quello col guscio che lo spogliato, perchè quello l'aiuta a nascere, nè se ne perde; e migliore ancora è il seme che si raccoglie del monte, che non quello del guscio, o il netto, perchè occupa più terreno con men seme; e questa sementa, siccome la Medica, tuttavia desidera d'esser sementata fonda. Si può seminar ancora al fine di settembre, e al principio d'ottobre sopra il frumento; ma, o sopra questo o sopra altro, o sia di che tempo si voglia che si semini il trifoglio, usisi diligenza che non rimanga scoperto, perchè allora il freddo lo diserterebbe, come al marzo il caldo, e il secco; imperciò vuol terreno temperato fra 'l caldo e 'l freddo, umido e secco, e però in campo rotto avanti al verno, bene erpicato, e rastrellato, minutamente lavorato e letamato. Si seminerà ancora da per sè senza mescuglio convenientissimamente di marzo, avendolo posto in molle come il miglio nel secondo quarto della luna crescente. Si semina pur a questo tempo sopra le biade stando per piovere, o veramente gettando il seme in terra da mezzogiorno in là verso il tardi, e col rastrello facendo bene unirlo e incorporare al terreno perchè tanto più presto nasca; e così anco trassinato il terreno gioverà al grano. Si dee poi nato sarchiare con diligenza, e tener tutto netto da tutte l'erbe nocenti che vi nascessero. Si rassetta e ripone come l'altro fieno, del quale più giova e nutre le bestie, nè si

dee lasciare star (segato che sia) ammontato in sul terreno, perchè riscalda diventando cattivo.

TITIMALO (il) è di sette maniere, ma il più bello e da vedere è il ciparissio, che rappresenta la similitudine dell' arcipresso, essendo arborescente, ed alzandosi da terra con rami e fusto assai valoroso più di due braccia; l'altro cresce sopra la terra alquanto, ma non è così vago, nè così bello a vedere. Il suo seme, raccolto d'estate, o d'autunno, seminasi di marzo in terreno grasso e ben fondato, dove anco all' ottobre si può trasporre, cavato con buona piota. Tre o quattro coccole di questa pianta, spremute e cacciate in un ficosecco e mangiate muovono il corpo. Scrivendo col suo succhio in su la carne viva, ogni concetto si spiega e legge con gettarvi sopra della polvere di cenere vagliata, esprimendosi acconciamente le parole; ed il suo latte fresco avendone unti al sole i peli, gli cava fuori, e quelli che rinascono fa esser giallicci e gracili; finalmente facendoli gli altri e spelandoli gli consuma e manda via. Il suo latte medesimamente cacciato nei fóri dei denti, e rattenutovi con turami con cera perchè non offenda la gola e il palato, leva il dolore che vi fosse. Quest' erba, pestata e gettata in fascetti nell' acqua che stia ferma, o che corra lentamente, ammazza i pesci non meno di quel che faccia il Guaraguasto, detto *Barba Iovis*.

TERRACREPOLO (il) è un' erba che nasce alla campagna nelle grotte, e nei ciglioni delle fosse. Raccogliesi il suo seme di estate, e si semina nelle aiuòle degli orti come l'altr' erbe; ed è buona a mescolare nell' insalate, e, tagliate le foglie, rimette, ma è più saporito lo svelto alla foresta.

**TRIBOLI** (dei) ne son di due sorte, e n' è pieno il mondo, che è la nostra carcere. Il terrestre è di due fatte, uno ha le fronde simili ai ceci, e l' altro le produce spinose; ambedue sono copiosi di sermenti. Nasce quello delle fronde spinose più tardi, e si suol ritrovare appresso alle siepi delle valli. Il frutice della prima è simile al sesamo, ma quello del più tardivo è tondo e nero e serrato ne' baccelli, ed una terza specie se ne ritrova, e dice averne visto il Mattiolo, che ha le foglie in sull'andar della porcellana; l'altro è l'acquatico, del quale se ne ritrova assai in molti fiumi, e massimamente nei laghi stagnanti, e questo non solamente nasce nell'acqua dolce, ma ancor nella salsa, come son quelli chiamati marini che, si vedono in più luoghi e fanno intorno alle Lagune di Vinegia, e sogliono i pellegrini farne filze di gran corone. Hanno dentro certo tenerume dolce al gusto, che si mangia crudo e cotto sotto la cenere calda nel tribolo stesso triangolare. Il suo sapore è simile a quello delle castagne. L'aquatico, cavato dell'acque ferme ove fa, quando ha poco tempo s' alligna ne' truogoli dell' acqua che si muova, racconciandovelo dentro di quella medesima maniera che si trova stare nel suo natìo luogo: tutte le sorte proibiscono il generarsi dell' infiammazioni, ed il calor de' flussi. Convien cavarli dell' acqua natìa di primavera, e gli altri terrestri ancora di questo istesso tempo si possono traspiantare.

**UVA SPINA** (l') si trova e salvatica, e domestica; è questa di due sorte, una che cresce meno, e fa il granello dell' uva rossigno, e l'altra, che si alza un poco più, è più piena di pungenti spine, e crea l'uva, prima verde, poi verderognola soda,

ed in ultimo matura, lividiccia e tenera. La domestica, siccome la salvatica, è buona per le macchie de' giardini, e per le spalliere de' viali degli orti. Ama terreno asciutto e fondato, e vien bene nei luoghi grassi, ma fa minor frutto. e non saporito, e più grosso che nei lati magri, dove ancora fa bene e s'alligna, purchè sia qualche volta intorno lavorata e zappata e ricalzata bene. Non si pota l'uva-spina, e solamente se le levan d'attorno i seccumi, e dopo dieci, o dodici anni si torna a ripiantarla, strappando del suo cesto i polloni giovini, o messe con le barbe. L'uva sua matura si mangia, a quel modo; l'acerba fa l'ufizio d'agresto così nei brodi come nelle salse, e chi ne ragunasse quantità farebbe un agresto grazioso, siccome della matura buon vino. La vera uva-spina ha le foglie simili alle azzeruole: s'attacca ancora senza barba, spiccando con la pianta un poco del vecchio, ed i suoi acini seminati con la diligenza de' cipressi, nascono, e dopo un anno si trapiantano. Piantasi di novembre acconciamente, ed i suoi rami giovini, scapezzati ed attorti, di primavera piantati s'affermano. Giova nelle minestre data nelle febbri acute; piace assai alle donne che son gravide.

URTICA (l') ovvero Ortica, è di due sorte; la più domestica, e la men salvatica. La femmina è d'un po' minor pianta, ma ambedue pungono, e subito levano in su la carne le cocciuole: il rimedio è strofinar forte ed ugnere con olio d'ulive il luogo affetto. Quella che è alquanto biancheggiante è la più eligibile, e le sue cimette, cotte e condite in insalata non son disgustevoli. Nasce da per sè nella primavera in su le rovine delle muraglie, ed

in terra umida, non rifuggendo l'ombra, e volentieri viene in terre grasse e sustanziose. La radice dell'ortica cotta fra le carni dure le fa frollare, e il lavarsi i piedi colla cottura delle foglie e delle barbe in acqua è un amuleto contro al freddo de' piedi, patito quando si cavalca per i diacci e nevi, a riconfortarli la sera. L'ortica mora è di foglie manse, e non punto pungenti, e sono più grandi dell'altra, ed il fusto più tenero come loro: l'une e l'altre fan seme, e possono seminarsi come l'altr' erbe.

**VERBASCO** (il) è di due sorte, una di foglia bianca, l'altra di nera, ed il bianco di nuovo si distingue in maschio ed in femmina. Questa ha le foglie somiglianti del cavolo, il maschio un poco più lunghette, e biancheggianti. Ritrovasi il verbasco salvatico, che ha le foglie simili a quelle della salvia, ed è arborescente, e cresce con rami, e fa certi fiori gialli pannocchiuti, i quali sfioriti lasciano certi fori come quelli de' fiali delle pecchie, e delle vespe: l'uno e l'altro verbasco si traspianta dai luoghi ove si trova nel domestico, ed alligna. L'erba fresca della femmina pesta con due pietre vive, e messa nell' inchiodature de' cavalli le sana. Dicono, scrive il Ruellio, che i fichi ravvolti nelle foglie di quella che è femmina non si putrefanno. Tutti i verbaschi hanno l'istessa virtù sì l'un che l'altro.

**VINCA** o **PERVINCA** (la) è un' erba, la quale mantiene la foglia perpetuamente, facendo certi fiori azzurri in guisa di piccole campanellette: si stende con un fusto sottile per terra, e vi si coricano i suoi rammetti rincalzati, rinnovando le radiche come fanno i roghi. Ha le foglie simili a quelle

degli olivi, un poco più grandette e più nere. La migliore e più bella Vinca-Pervinca che si ritrovi è quella che si fa addurre di Spagna, la quale s'innalza ed è più folta e fitta di foglie della nostrale, la qual nasce ne' boschi, e di quivi si traspianta d'autunno nel domestico a fare spalliere terragnole o veramente verdura in terra piana, e può anco vestire le ingraticolate non troppo alte.

VISCO (il) è simile alla Cùscuta, che nasce così com' ella sopra la ginestra, e sopra il lino senza punto toccar terra, avvicinandosi ed avviluppandosi al suo fusto; così questo vive attaccandosi ai rami degli arbori, crescendovi in forma rotonda con rametti di foglia com' il bossolo, e coccolette piccole senza fiori. Grande è il vischio per lato di un piè e mezzo, ed è lento, sempre verde, di grave odore se non sia nel leccio e nella quercia, su cui lo rende buono. Nasce adunque sopra questi due e sopra i cerri, ed in su' castagni, terebinti, pini ed abeti, ed ancora ne' meli e peri salvatichi e domestichi, e su i sorbi reputato inutile, e nella maggior parte delle regioni si trova che nasce in su questi e non altri, e massimamente nelle Maremme Sanesi. Pasconsi di vischio, cioè de' suoi acini, le tordelle ed i tordi, dal cui sterco, pieno ancora di semi che resta attaccato sopra gli arbori dove albergano e si riparano, nasce la pianta che lo produce; e perciò diceva Plauto che i tordi si cacan la morte. Nasce anche dallo sterco de' colombi salvatichi, che similmente se lo mangiano, ed è scritto non nascer prima che sia digestito, e passato per il ventre e secesso di questi uccelli. Quello che nasce nei pini, e negli abeti e ne' mandorli (che n' è

assai nella Valle Anania ) è reputato di poco valore come s' è detto di quello de' peri e meli, perdendo virtù nel batterlo ed acconciarlo. Imperciò quello che si cava dai castagni, cerri e quercie è il più robusto e di più nervo, e di tutti gli altri migliore, e riesce di color d' oro. Il visco si fa de' suoi acini acerbi, cioè verdi, e non ancor bianchi, i quali si raccolgono nel tempo della ricolta, si seccano, e secchi si pestano in mortaio di pietra , e messi nell' acqua si lasciano putrefare, il che avviene in dodici dì ; e questo solo nell'infradiciarsi reca utilità. Accanto a questo, di nuovo cacciati nell'acqua e di nuovo ammaccati col pestone, inteneriscono con la materia di dentro avendo lasciata la corteccia di fuori; si rimestica appresso a ciò nel mortaio , e con l' olio rimesticato si conserva agli usi. Alcuni gli acini pestati cuocon nell' acqua tantochè stiano a galla ; alcuni trassinando gli acini fra i denti gli spogliano della corteccia sputandola. Se nondimeno sieno gran pioggie nella battitura del frumento e biade, quelli acini crescono per l'acqua e nel visco istesso si marciscono. Ottimo è quel visco che non ha buccia, e che è leggerissimo.

Certi hanno opinione che quel visco sia più efficace che è cavato via senza ferro alla prima luna nuova. Fassi ancora vischio delle corteccie delle radici dell'agrifoglio, e delle barbe di viburno, o lantana, e di quelle dell'hibisco, cioè altèa, o malva vischio. Pigliansi le scorze delle radici di questi, e si seppelliscono sotto terra in luoghi umidi tra lor frondi medesime rinvoltate, e quivi si lasciano putrefare alquanto tempo; appresso marcite si cavano e pestano in una pila di pietra con pestone di sorbo tantochè diven-

tano una paniccia viscosa che s' attacca; lavansi per ultimo in acqua corrente dalle sue immondizie. Si maneggia il vischio con l' olio d' uliva o di noce, e con questo s' impasta e si stira e prepara per impiastrar sopra rametti o altro per invescare gli uccelli. Nè è cosa alcuna che più s' attacchi, e tenga ferme l' ali degli uccelli. I Sacerdoti Druidi non avevano già in venerazione cosa alcuna come venuta dal Cielo più del vischio, ed all' arbore del vischio, che n' era pieno massimamente se fosse quercia, sacrificavan fiori, ed altre cerimonie facevano. Si conserva il vischio in vasi di terra invetriata, o in bigonce di legno, aggiungendovi olio d' olive o noci, col quale sempre si distende. Fassi anco il vischio in Siria del *Sebaste*, che il Ruellio tiene esser la *Mixa* de' Greci, ed in onore di Augusto dice essersi così chiamato. È un arboscello piccolo di corteccia bianca, verde di rami, di foglia rotonda e grande. Fa nei rami i frutti dolci pieni di candido liquore entro a dei nocciuoli come d' oliva, e questo si chiama vischio di Damasco, che è quello che si vende in molti luoghi d' Italia; ma è migliore e più tenace il nostrale. Trovasi ancora da poter fare il vischio dalle corteccie di alcuni altri frutici, che si conosce aver in loro del viscoso e del glutinoso. È il visco medicinale, mollificando e poi disseccando gli umori; e mescolata la pania con ragia e cera manda via le strume. La pania più eligibile è quella che è più leggiera, di fuori gialla, e dentro di color di porro: pania vecchia di due anni non è tenace come d'uno.

VIBURNO (il) produce i rami della grossezza d'un dito alti due braccia. Ha le foglie simili a

quelle degli olmi, ma biancheggianti e più pelose, le quali per pari e distante tra esse versano su per li rami a due a due, e d'intorno sono sottilmente dentate. Fa i fiori bianchi a modo d'ombrella, dalla quale procedono gli acini; e de' frutti schiacciati in un mazzo, moltiplicati ed accozzati insieme di gran scorza, minori delle coccole dell'agrifoglio. Da principio cavansi verdi, nel processo rossi; e quando son maturi, neri-morati, e le barbe viscosissime, ed hanno i semi dentro a quelle coccole, i quali con difficoltà nascono; perciò è meglio trasporre la pianta di dove sia, a novembre.

VETRIOLA (la) (per altro nome Paretaria, perchè nasce volentieri nelle macie, ed anco in terra rasente quelle) è così chiamata perchè strofinando con essa e con acqua i vetri si fanno pulitissimi, come colle fanfalucole della paglia abbruciata, e acqua calda i piatti d'argento e d'oro, e come colle foglie de' fichi si fanno netti tutti i vetri, ai quali veramente più di tutt'altro è dessa appropriata.

La Vetriola de' Ruisti si ritrova per tutto rasente le muraglie abbattute.

VIOLE-MAMMOLE (le) sono indizio della primavera: fassi delle secche polvere odorifera, e si dà in sacchetti al vino per dargli grato odore. Le Vivuole ordinarie venendo la primavera sono le prime a fiorire, annunziandola esse tra tutti i fiori; ed essendo tepor d'aere nell'autunno e verso l'inverno, ne fanno ancora in quel tempo abbondantemente; siccome avviene talora di rifruttificare in quella stagione ai susini, e di fiorire ai mandorli, che dipoi, sopravvenendo il freddo, s'hanno a rifare.

Ora delle Vivuole di tutte le sorte che non perdan mai la foglia, e facciano continuamente, o il più delle volte il fiore, chi brama averne copia, faccia arginuzzi volti al sole in grasso terreno, rimuginato colla vanga minutamente, ben letamato di concime putrefatto e marcito; e, fattivi fossetti fondi un piede, ponga piante d'un anno innanzi al principio di marzo. Seminasi il seme delle Viole a questi tempi, oppure innanzi, e a novembre ne' luoghi temperati, in vasi pieni di terriccio buono come l'altre erbe, com'anco si coltivano sarchiandole a' tempi, cogliendole e tosandole, e levando loro tutti i seccumi; e quando son fatte vecchie, cacciandole in terra ben sotto a rifar nuove barbe, si rinnuovano.

Tra tutte le sorte (perchè oltre alle bianche ne sono delle oscure color di lôto, delle purpuree, pagonazze, ed altre brizzolate) le cerulee, dice Mattiolo non ritrovarsi. Le candide sono di tutte le altre più durabili; la purpurea, o rossa dura ne' luoghi a caldìo a fiorir tutto l'anno. Vengon bene di pianta le Vivole gialle doppie Indiane, dette per altro nome Garofani Indiani; e queste, che son maggiori delle nostre e più doppie e fogliute, ma di cattivissimo ed incomportabile odore, si trovan venute d'India, e al fin di marzo si seminano ne' testi, o in terreno grasso e letamato, adacquandole ai bisogni, e quando si sarchiano rincalzandole da piedi, che farà loro utile: le viole mammole desiderano terren fresco, e luogo grasso, siccome si vede che ne' boschi sorgono tra' il grassume dove son marcite le frasche, o sivvero dove nelle vallate è calato tutto il concime di sopra. Trovan-

sene delle doppie, e delle scempie, e tutte si piantano a piote cavate del lor luogo natìo, trasponendole rasente l'una all'altra fitte insieme.

VITE-NERA (la) in Toscana *Tamno,* vocabolo tolto dai Latini (che chiamavano la sua Uva, *Tamina*) fa i suoi germoglj alla primavera; quando novellamente spuntano dalla terra, simili nella lor fattezza agli asparagi, e si mangiano cotti al modo medesimo, e nell' istesso tempo, ma non così gustevoli. Enno per tutta Toscana, e nel Contado di Gorizia abbondantemente; nè è da maravigliarsi, dice il Mattiolo, che quella che descrive Dioscoride discordi dalla nostra nel color dell' uva, sendo quella nera, e la nostra rossa, quandochè anco il solano ordinario, che si semina negli orti, in alcun lato fa le coccole rosse. ed in altri nere. Traspiantasi la Brionia (che così ancora si chiama) dai luoghi dov'ella fa, cavata con tutte le sue radici, e si pone nei luoghi domestichi dove bene allefica: Le sue coccole s'adoperano dai conciatori dei coiami per porli in concia.

VITALBA (la) è di natura d'attaccarsi a tutto quello ch' ella trova che la sostenga, ancora per i muri, purchè vi sieno chiodi, o piuoli che la reggano, si va appiccando, e condotta all'uggia sotto le loggie a rivestirle e circondarle intorno a tutte le loro rivolte, si guida a diritto ed a traverso per tutto, e vi cresce, e vi fa verdura piacevole al tempo suo, camminando quanto dura la scorta di chi la sostiene, e d'anno in anno mettendo sempre all'innanzi vi si aumenta ed acquista senza sole. Le sue messe tenere, cotte e condite come gli asparagi, o in minestra minuzzate muovono il ven-

tre, e provocan l'orina. Ha la Vitalba i sermenti come la vite, ed i suoi gambi simili a quella. Da per sè stessa ancora cresce, e si regge facendo macchia folta nel calare a terra. Sta bene piantata nelle ragnaie, e si pigliano dai boschi le piante piccole di novembre, e s'allignano trasposte in ogni terreno da certi fiori bianchi d'un odore smaccato di niun valore. Le radici di Vitalba, seccate all'ombra, e cacciate nelle botti dell'aceto lo fanno diventar fortissimo: legansi queste barbe con un filo, e secondo la quantità dell'aceto si vi legano o poche o assai, facendole pendere dal cocchiume sì ch'elle non tocchino il fondo, e come l'aceto abbia presa quella fortezza che si desidera, si levan via. Si ritrova un'altra sorta di Vitalba, che fa i suoi rametti più grossi e più rotondi e maggiori, che non cresce nè s'attacca tanto quanto questa; e medesimamente fa i fiori bianchi d'un poco più odore, e questa anco si traspone al modo medesimo.

VECCIA (la) in qualunque modo seminata giova al campo nel quale ella si semina, e massimamente se l'aratro quando è verde seguiti arando a troncarla e sotterrarla, e meglio è con la vanga; e quando si sega, quello che la falce ha lasciato indietro, innanzichè secchi convien sotterrare, e mandar sotto con esso vomere, o con la vanga, perchè se le radici sue, tagliato il verde, si secchino, torranno tutto il succhio al terreno, e porteranno via tutta la forza: il che a tutti i legumi accade, dei quali par che la terra ne goda. La Veccia ama i luoghi di sito freddo anzichè caldi, amando ancora terreno secco e asciutto, nè curandosi de'

grassi e sustanziosi, ne' quali ricasca dando poco frutto; non teme nè anco l'ombra. Seminata nei verzieri fa danno ai frutti, e alle viti. Si contenta d'esser seminata sulla rottura d'una volta sola, ed ancora viene in sul terren sodo e duro, e così fa per tutto. Il meglio è, levato il grano d'un campo, romperlo arandolo bene, e seminarvi il miglio a giugno verso il fine, e cavarne questo frutto, e di novembre coprirlo ben di letame, e con l'aratro ben sotto rivoltarlo, e cotto dal freddo al gennajo riararlo ed erpicarlo, e di nuovo al fin del mese seminarlo di veccia e vena per metà, ed a mezzo maggio seccar questa pastura segatala, e riporla: chè nulla è che ingrassi più i cavalli che questa sola, e con l'avena mescolata anche meglio; ed allora riarato il campo vi si potrà seminar fagiuoli o miglio, e ciò si dee fare ai campi gagliardi, sustanziosi e grassi di propria natura, nè perderanno punto per ciò, anzi acquisteranno. Si può ancora (dove non si abbia la mira ad altro che a raccor le Veccie, e che siano ben granite) lasciare in questi così fatti campi che faccia il seme, e seminarlo d'ottobre, perciocchè di marzo o febbrajo è meglio sementarlo per la pastura al fine dell'uno, o principio dell'altro, nè si semina avanti la quinta o vigesima luna, perchè le lumache non l'annoino. Per pascolo si sega intorno al solstizio, nè si dee dar nè fresca nè secca al bestiame pregno, perchè rispetto a com'ell'è ventosa potria dargli dolori e fatica.

Fugge la veccia d'esser tocca dalla rugiada, imperciò seminisi verso il mezzodì quando il sole, o 'l vento abbia rasciugato ogni umore; e tanto del

suo seme si spanda in terra, quanto se ne possa ricoprire avanti all'andar sotto il sole, perchè la rugiada della notte non la raggiunga a far marcire. Se dopo che sia segato il grano si seminerà la veccia (aratovi subito) fonda e fitta assai, a settembre rivoltata la terra con l'aratro, le radici delle veccie co' rametti e foglie faran grassume per seminarvisi dopo. Così è buono alle bestie il vecciule, che, segate le veccie, in sul terreno rimane. Vogliono alcuni che i vecciuli si serbino interi con i lor baccelletti pieni, affinchè elle così riposte caschino alla pastura delle bestie. Le veccie con le fave ed orzo si soglion seminare insieme a far mistura per miglior pane, perchè da per sè sole lo fan cattivo, e, miste col grano, comportabile. Il pane delle veccie conferma ed assoda lo stomaco, creando grosso e tristo succhio molto atto di lì a non molto tempo a generare in copia grande l'atrabile.

VILUCCHIO (il) è una pianta che s'avvolge volentieri a tutto quel ch'ella trova vicino a sè, e non trovando serpe per terra, o s'attacca alle contigue erbe: fa certi fiori azzurri in guisa di campanelle piccole, e se ne ritrova di quello che le fa del medesimo colore, e delle bianche assai grandi, e questo ancora s'avvolge a ogni guida che gli sia data. Seminasi di seme in terra grassa a primavera appoggiandolo a legni.

XILON (lo), che alcuni chiaman Gossipio, è un'erba piccola in foggia di frutice, grande quant'un fagiuolo, portante lana, ed ha la foglia della palma. Produce un fusto simile alla noce con la barba che nella parte di fuori fa una delicatissima lanugine e candidissima, della quale si fa il co-

tone o la bambagia. Fa una noce, che quando s'apre dà fuor quella lana bianca, la quale si stacca con ùn istrumento fatto a ciò, che la va intorno tagliando sin in sul seme, che è nero, piccolo, sodo com' osso dentro a quella, grande quanto un vinacciulo. Seminasi in terra asciutta, sustanziosa e buona, lavorata bene con i buoi tre volte. In paese caldo, si semina di novembre. ed in non tanto caldo di marzo. Raccogliesi il settembre e l'agosto, ed asciutta e secca bene si dà a tagliare all' instrumento. Fassene corde, materasse ed altri vestiti, e le camice tessute di questo e di lino tengon caldo. Nell' Indie sono arbori che producono il cotone.

ZAFFERANO (lo) fiorisce ogni anno, e sta verde nel verno, e l' autunno si raccoglie, facendo il fiore somigliante a quel del giglio. Del domestico il più odorato s'approva; n'è copia in Italia verso l'Aquila; e fuori nell'Arciducato d'Austria intorno a Vienna, e per molte parti di Germania, ed in Toscana in quel di Siena ed altrove ne fa dell' elettissimo, e tutto a grande spaccio agli oltramontani che l'usano assai. In Calavria fa con assai profitto. A cimentare s' egli è sincero, si mette in su la mano, ed è tale s' ei crepi come le fragole: il lavato e molliccio cede. Vuol' essere di color d' oro odoratissimo e fresco un po' biancheggiante nel viticcio, e che ha i fili corti, i quali s' hanno a corre quando si mostra in mezzo aperto lieto con le foglie il fiore, nel mezzo del quale si pigliano. e per tre dì o quattro si seccano al sole perchè bastino, o a lento fuoco rivoltandogli, e si ripongono in vaso di legno, dentro a carta turato bene. In Coricio di Ci-

licia è eccellente, in Sicilia buono. Viene lo zafferano bellissimo intorno alle fonti e alle vie quandochè s'allegra d'esser calpestato, ed ammaccato, e rotto con i piedi, e stando per perire, meglio poi viene. Fa il fiore innanzi alla foglia. Si falsifica col gruogo, sapa, e piombaggine, colla schiuma dell'argento perchè pesi più; ma si comprende dalle polveri che ne scorrono, e dalla sapa che ne sa. Fa certe cipollette che si colgono nel mese d'aprile, o di maggio quando son mature, e colte si lasciano ammontate per otto dì affinchè si macerino, e poi si mondano dalle loro invoglie, e si seccano in lato caldo e asciutto, ed anco al sole purchè si cuocano. La loro maturità si conosce quando fuor della terra ha quasichè secche le foglie, e si conservano sopra solaio, o graticcio, sospeso da terra sin all'agosto, e di questo mese a tutto settembre si piantano in terra vangata, posta bene a solatìo, non troppo magra, nè troppo grassa, sebben fa nelle leggiere e sottili, ed in magro, e sempre in monte o costa, e se si pianti in piano, facciansi le prode a posta per ciò, e si pongano lontane le cipollette l'una dall'altra un palmo, e sotto terra quattro diti e non più con le loro radici, in solchi fattivi diritti, e vi si lascino per due o tre anni, tuttavia di maggio, giugno e luglio zappandovi la terra di sopra nella corteccia due diti sotto perchè non si offendano le cipollette. Tengasi di continuo netto dall'erbe, e al fin d'agosto o settembre si radano con una marra tagliente. Si raccolgono dei fili de' lor fiori, aperti mattina e sera, d'ottobre, e meglio è corgli con le foglie e poi scergli, seccati che sieno al sole, perchè così meglio il zafferano

vi si conserva e si cava, e, lasciate quelle cipollette così, si cuoprono al principio di novembre di vinaccia o graspi, e si cavano al marzo da che averan prodotti i fiori per tre anni e non più, e di aprile mutando luogo si ripiantino. Brama terra cretosa o mezzana, e verrà sempre bene ove si sieno cavate le cipolle ordinarie. Ama più lo scoperto che l'ombrìa, ma all'uggia ancora fa. I topi terragnoli lo danneggiano assai sotto, al che vale turare i lor buchi con morchia, e tender lor trappole. Deonsi accomodare in modo nell'aiuole degli orti i solchi per lo zafferano che l'acqua non nuoca ai bulbi, chè lor nuocerebbe assai. I terreni sterili e magri tutti si fan buoni per zafferano, le cui foglie in insalata, per variare, son di quando in quando buone.

ZUCCHE (le) sono di più maniere, ma tutte si ristringono a due: lunghe o rotonde. Tra queste se ne ritrovano delle schiacciate, delle fatte in foggia di rosoni, o berlingozzi; col collo e senza; di gran collo, e piccolo; grosse nel mezzo, altre sottili. Le schiacciate interamente, che sono della buccia delle lunghe, s'asciugano mature ch'elle sieno, al sole, e secche bene s'armano con cigne, e legate sopra le spalle sostengono altrui nell'acqua a imparar a notare. Di questa medesima sorta, e che hanno il collo, si seccano medesimamente, ed impeciate dentro conservano il vino, e l'olio molto bene; e se ne son vedute di tal grandezza, che tengono dentro di loro una notabil quantità d'esso, cemechè una ne sia a Ceuli di Toscana, che riceve dentro a sè tre barili d'olio, stupenda a vedersi e grossa nel corpo e per tutto fuor di modo.

Queste tutte sono della razza delle bianche-lunghe, delle quali alcune sono corpacciute, ed altre s'allungano sin in tre braccia e più, massime aiutandole prima con l'anaffiare, e dipoi con tener continuamente sotto di loro una conca piena d'acqua, lontana sempre tre o quattro diti; che si sforzeran d'arrivarla col crescere verso quella. Hanno le lunghe non tutte color bianco quando son fatte, ma ne sono delle verdi, e delle chiazzate; ed il seme di quelle di Spagna, che da capo hanno una capassa rotonda, che di grossezza avanza il lor largo, è il migliore; ed accanto quello di Genova, dove usano, avanti che sien mature affatto, tagliarle all'intorno in striscie sottilissime come nastri, e seccarle al sole, e farne gomitoli e matasse, poi, nell'acqua rinvenute, cuocerle con la carne, o friggerle nella padella, o in minestra come il cavolo. Ancora accostumano di queste zucche pigliar le vette, e cavatine i viticcj cuocerle nell'acqua bollita, e dipoi, spremute (ben cotte che sieno) fra due taglieri, condirle con olio, sale ed aceto in insalata. Le zucche lunghe tenere, monde della lor prima sottile scorza, e tagliate in girelli, e tenute sotto due taglieri (calcato quel di sopra da un gran mortaio, o altro peso) a scolare quell'acqua che han dentro, infarinate, fritte in padella son molto aggradevoli al gusto, e lasciano così molta di quella umidità. Nondimeno per la sua aquea natural qualità si deono mangiar con l'origano, imperciocchè tutte quelle cose che sono di cotal natura, si deono mischiare con cose acute, salse ed austere, volendosi ch'elle sien manco nocive, e che più sieno aggradevoli al gusto. Ancora cotte semplicemente nel forno caldo,

messe in su lo spazzo quando si mette il pane, così intere le zucche lunghe tenere, scoleranno quella loro umidità, e diventate vizze, e cotte bene, condite similmente con olio, sale ed aceto saran buone. Si possono anco tagliare in pezzi, e cacciate in una pentola rimboccata, rette da fuscelli, cuocer nel forno. Son buone a condirsi in composta di zucchero e di mele, avendone cavato quel bambagioso tenerume che hanno dentro, e la scorza di fuori.

Le zucche, sebben si dividano in terragnole, e che vadan volentieri in pergola, è cosa certa che tutte le sorte mandandole in alto faranno maggior prova che non in terra, e massimamente le lunghe, che più di tutte si distenderanno. Ed a voler che facciano in sul terreno una gran prova, e crear le zucche maggiori e più lunghe, conviene nella pianura dove elle si mettono (perchè questa amano senza comparazione più che il poggio) fare una fossa cupa due braccia, e riempierla di terriccio sin a mezzo, o di terra buona, mesticata con letame marcito, ed in su quel piano metter le zucche, le quali s' averan fatte nascere con avere scoperto il primo suolo del monte del letame, e quivi portato un po' di buon terriccio, seminativi i semi, presto, per il gran caldo di sotto, verranno fuori; ed anco ponendo il terriccio fuori, posto sopra il letame cavato di fresco della stalla, che sfumi e ribolla, seminarvele sopra; e quando nate saranno e cresciute di quindici dì e non più, levate colla loro piotetta, si traspongano in quella terra della mezza fossa, e di mano in mano ch' elle crescano rincalzarle tanto, che si conduca la fossa a sommo, e parreggiata, se le faccia un solco per annaffiarle

pure si seminino a buon'otta, e si difendano dalle brinate, e dai freddi col ben coprirle; e meglio ancora s' elle sien seminate nei vasi ripieni di buon terriccio, ed a' tempi buoni cavate fuori al sole, ed ai cattivi riposte dentro coperte. Sono di vantaggiosa sorte le zucche Alessandrine, della razza delle bianche e grandi, ma nei cibi le più lunghe sottili son le più grate quando non hanno ancor fatto il seme, e che son tenere, e saggiandole al dente che non sieno amare; ed affinchè nascano tali si dee trascerre dal collo della zucca il seme per averle mezzane di mezzo, e grosse nel fine. Quelle s' hanno a porre colla punta all' insù per mantenerle scarze e sottili, queste all' ingiù; e tutte desiderano terreno di sua natura grasso e sustanzioso, di fondamento, e ben letamato di marcio concime, e la terra sia non meno che a due puntate di vanga lavorata. Il sito a tutte è buono di valle umida scoperta, o di piano, e comodo a potersi iunaffiare, benchè le non adacquate saranno sempre più saporite, sebben verranno meno più presto, nè dureranno tanto a farne. E dove non sia comodo di poter adacquare convien disvegliere il terreno un braccio e mezzo sotto, e farvi dentro le buche due terzi di braccio fonde, e nel cupo, in terriccio buono, piantar le zucche, e di poi, secondochè elle van crescendo, agguagliar loro attorno il terreno tantochè la buca si pareggi, e di poi lasciarle stare, solo, come si disse, scapezzate le cime per rintuzzar la forza indietro a generare più frutti. Ma avvertiscasi bene che non vi si accostino donne, massimamente menstruate, perchè toccandole impediscono loro il crescere, e tanto nuoce ciò, che lo

sguardo menstruato fa maggior cattivo effetto. Quelle che si serbano per cavarne il seme vogliono esser delle prime seminate, nè si hanno da spiccar dalla pianta più presto che nel principio dell' inverno perchè siano più ammassicciate e dure. Tengansi, dipoi colte, al sole, o al fumo a stagionarsi sinchè sien benissimo secche, altramente si putrefà loro il seme in corpo. Amano le zucche maravigliosamente l'acqua. Nascono senza seme dentro, se, prima di porlo in terra, si tiene nell' olio di sesamo per tre o quattro dì a macerare.

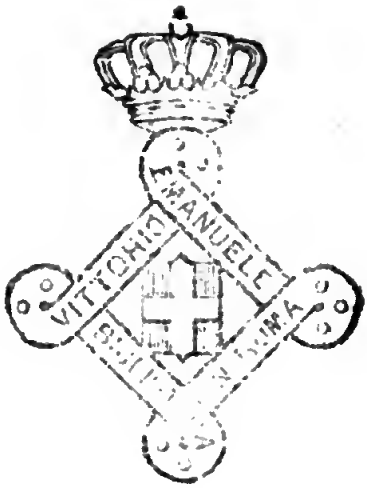
Il seme delle zucchè dà fuora dopo il settimo o ottavo dì. Cresce la zucca in quella forma ch' è forzata di crescere, perciocchè, cacciata, tostochè ella dimette il fiore, in un vaso di terra che sia lungo e sottile, s' allunga ed assottiglia alla maniera di quello; e cacciandola in un cavo di una maschera, e riserrandovela, lo riempie in tutti i voti, e rappresenta tutta la figura che dentro vi sia. Scrivono i Greci, che nè la zucca, nè il cocomero non faranno seme se primieramente, secondochè si fa alle viti, si cacci sotto terra il suo ramo che ha a crear la zucca, di modo che cavi fuor d'essa la vetta sola, e che di nuovo crescendo se le ammonti la terra attorno; ma è da ingegnarsi che quelle propaggini (lasciata solamente fuori la cima) si stendano per il mezzo; e sì governate cresceranno senza fare i semi ch' ell' hanno per ordinario dentro. Levando alle zucche i suoi viticcj, produrranno i frutti loro più sollecitamente; ancora se di fresco le zucchettine che dan fuora, con i suoi viticcj caccerai in una canna, alla quale prima abbi forati tutti i nodi, quivi dentro cresceranno quanto sia

lunga la canna, avvertendo di levare i nodi scavando quanto ella sia di grossezza.

Tutte le zucche come i cocomeri si fan più grosse mettendo in terra la punta del seme all' ingiù. Se le zucche giovinette siano mangiate da lombrichi, o altri nocenti animali, si pongano loro accanto rami d' origano o di cunila, perciocchè quelli che di già vi sono attaccati gli ammazzano, e quelli che stanno per nascervi non lascian venire innanzi. Dureranno le zucche lunghe fresche s'elle si facciano ricoprire in un vaso invetriato e ben turato in bocca, ripieno di pura feccia di vin bianco. Ancora sotterrate, ed acconcie che l' una l' altra non tocchi nella salamoia, si manterranno salve. Gran tempo si conserverà loro la vita e 'l vigore, se sopra vasi pieni dentro d' aceto s' accomodino di maniera che in nessun modo tocchin l' aceto che per quattro dita, ma conviene impeciare in bocca questi vasi che a tutto si risolve che servano, e finchè lo spirito dell' aceto non dia fuora. Così fresche s' averanno tutta l' invernata spartite in pezzi. Quando son verdi si cacciano in acqua bollita, dipoi, cavate dopochè elle sieno state una notte intera a rinfrescarsi in una forte e gagliarda salamoia, riposte e coperte gran tempo si conservano. La zucca di qualunque sorta è di nutrimento leggiero ed acquoso, ed è frigida e umida nel secondo grado, e mangiata cruda è insuavissima al gusto, cattivissima allo stomaco, e del tutto indigestibile. Correggesi la sua malizia cocendola spartita in fette sottili in una teglia con agresto e olio, e sopra cacio grattugiato, posta nel forno tantochè, diseccata, sia cotta bene. Dà al corpo umido e fri-

gido nutrimento, il quale è poco, ma agevolmente passa e si digestisce. Le zucchettine piccole, col collo lunghetto e corpo rotondo, sono della sorte medesima delle bianche: si coltivano al modo medesimo, e vanno in pergola con produrne numero grande: fannosene vasetti accomodati a tenervi dentro la sapa, ed il vino, e così in queste come nell' altre, massime impeciate, o incerate dentro, si conservan bene.

FINE



# INDICE

## DELLE PIANTE

### DESCRITTE

### IN QUESTO VOLUME

Digitized by Google

# IND

*Delle piante in questo Volume descritte, e Botanici Linneani*

NO

| DEL SODERINI | LATINI |
|---|---|
| 28 Abrotano | *Abrotanum* |
| 29 Acetosa | *Acetosa* |
| 29 Adraena | *Portulaca* |
| 30 Agliada | *Thlaspi* |
| 30 Aglio | *Allium* |
| 29 Agretto, o Nasturzio | *Nasturtium* |
| 30 Aizóon, o Semprevivo | *Sedum majus, et Sempervivum majus* |
| 37 Amaranto | *Amaranthus* |
| 38 Angurie | . . . . |
| 38 Aniso | *Anisum* |
| 34 Appio, o Sedano | *Apium palustre* |
| 36 Apocino | *Apocynum* |
| 39 Asparagi | *Asparagus* |
| 33 Assenzio pontico | *Absinthium ponticum* |
| 44 Attreplice | *Atriplex* |
| 46 Avena | *Avena* |
| 46 Baciglia o Finocc. mar. | *Crithmum* |
| 56 Balsamina | . . . . |
| 47 Bassilico | *Ocimum* |
| 50 Belvedere | . . . . |
| 52 Bietola | *Beta* |
| 51 Bietone | *Atriplex* |
| 55 Bonlando | *(a)* . . . |
| 50 Borraggine, o Borrana | . . . . |

(*a*) *Non è questa una specie di pianta, ma una specie forzatamente dentro il vuoto di un osso di zampa di fuori l'osso, e così le piante si uniscono per l'innesto di tronco, che produca più specie di frutti*

# I C E

*coll' aggiunta de' Nomi Greci, Latini, corrispondenti*

---

## M I

| GRECI | BOTANICI |
|---|---|
| Αβροτονον | Artemisia Abrotanum |
| Οξαλις | Rumex Acetosa |
| Ανδραχνα | Portulaca oleracea, sylvetris |
| Θλασπι | Thlaspi alliaceum |
| Πρασιον | Allium sativum |
| Καρδαμον | Lepidium sativum |
| Αειζωον μεγα | Sempervivum tectorum |
| Αμαρανθος | Celosia castrensis |
| . . . . | Cucumis flexuosus ! |
| Ανισον | Pimpinella Anisum |
| Ελεοσελινον | Apium graveolens |
| Αποκυνον | Cynanchum erectum |
| Δσπαραγος | Asparagus officinalis |
| Αψινθιον | Artemisia pontica |
| Ατραφαξις | Atriplex hortensis |
| Βρωμος | Avena sativa |
| Κριθμον | Crithmum maritimum |
| . . . . | Momordica Balsamina |
| Ωκιμον | Ocimum Basilicum |
| . . . . | Chenopodium Scoparia |
| Τευτλον | Beta vulgaris |
| Ατραφαξις | Atriplex hortensis |
| . . . . | . . . . |
| Βυγλωσσον | Borago officinalis |

---

*d' innesto di più piante, che si fa mettendo tre o più piante Bove, e sotterrando le dette piante in modo, che resti approssimazione, e macerato l' esso appariscono di un sol*

| DEL SODERINI | LATINI |
|---|---|
| 51 Buon'erba, o Erba-buona, santa. | *Borago* |
| 49 Buglossa | *Buglossum* |
| 54 Bulbo o Cipolla maligla | . . . . |
| 56 Busnaga | *Gingidium* |
| 57 Calamo | *Arundo scriptoria* |
| 108 Camomilla | *Chamaemelum* |
| 61 Canapa | *Cannabis* |
| 58 Canna | *Arundo* |
| 60 Cannamèle | *Saccharum* |
| 79 Capperi | *Capparis* |
| 72 Carciofi | *Cynara Cardunculus* |
| 105 Cardo | *Labrum Veneris* |
| 110 Carote | *Daucus* |
| 94 Cavolo | *Brassica* |
| 66 Cece | *Cicer* |
| 106 Centone | *Alsine* |
| 107 Centriuoli | *Cucumis* |
| 64 Cetronella o Citraggine | *Melissa* |
| 69 Cicerbita | *Sonchus laevis* |
| 68 Cicerchia | *Cicercula* |
| 88 Cicoria | *Cichorium* |
| 91 Cipolle | *Caepa* . . . |
| 78 Cisto maschio | *Cistus mas* |
| 89 Cocomero domestico | *Anguria* |
| 70 Cocomero salvatico | *Momordica elaterium* |
| 79 Colocasia | *Faba aegyptia* |
| 70 Coloquintida o Cocomero salvatico | *Colocinthis* |
| 71 Colutéa | *Colytea* |
| 77 Coriandolo | *Coriandrum* |
| 79 Creneoro | *Cneorum* |
| 106 Cracca o piccola Veccia | *Cracca* |
| 79 Cretano, o riccio marino Vedi Baciglia | *Crithmum maritimum. Vedi Baciglia* |
| 78 Cumino, o Comino | *Cuminum* |
| 89 Cuscuta | *Cuscuta* |
| 110 Dradette | . . . . |
| 108 Dragone o Dragoncello | *Dracunculus* |
| 111 Ella | (a) . . . |

(a) *Non si può determinare qual pianta sia questa*

| GRECI | BOTANICI |
|---|---|
| . . . . | Balsamita vulgaris. *Persoon* |
| Ἀνκουσα | Anchusa italica. *Persoon* |
| . . . . | Allium Caepa oblonga? |
| Γιγγιδον | Daucus Visnaga |
| . . . . | Arundo epigejos? |
| Καμαιμηλον | Matricaria Chamomilla |
| Κανναβις | Cannabis sativa |
| Καλαμος | Arundo Donax |
| Σακχαρον. Κῆρος | Saccharum officinarum |
| Κεππαρις | Capparis spinosa |
| Σκολιμος | Cynara Scolymus |
| Διψακος | Dipsacus fullonum |
| Δαουκος | Daucus Carota |
| Κραμβη | Brassica oleracea |
| Ερεβινθος | Cicer arietinum |
| Αλσινη | Alsine media |
| Σικης ημερος | Cucumis sativus |
| Μελισσοφιλλον | Melissa officinalis |
| Σονχος | Sonchus oleraceus laevis |
| Λαθυρος *Theophr.* | Lathyrus sativus |
| Σερις Κιχοριον. Πικρις | Cichorium intbybus |
| Κρομμυον . . | Allium Caepa |
| Κεσος | Cistus incanus |
| Σικυα | Cucurbita citrullus |
| Κυαμος αιγυπτιος | Arum Colocasia |
| Κολοκυνθις | Cucumis Colocinthis |
| Κολυτεα | Colutea arborescens |
| Κοριον. Κοριανον | Coriandrum sativum |
| Κυκερον | Daphne Cneorum |
| . . . . | Vicia cracca! |
| . . . . | . . . . |
| Κυμινον | Cuminum Ciminum |
| Οροβαγχη. Οσπρολεοντα | Cuscuta europaea |
| . . . . | Camelina sativa? |
| . . . . | Artemisia Dracunculus |
| . . . . | . . . . |

*forse è l' Enula campana!*

| DEL SODERINI | LATINI |
|---|---|
| 110 Elleboro bianco | *Helleborus albus* |
| 111 Epitimo | *Epithymum* |
| 111 Erba-massima, o Fior di S. Marco | *Corona solis* |
| 184 Maria-Santa o erba santa-maria | *Tanacetum vulgare* |
| 116 Fagiuolo | *Phaseolus* |
| 119 Farraggine | . . . . |
| 118 Farro | *Farrum. Triticum odoreum* |
| 112 Fava | *Faba major* ) *Faba minor* ) |
| 119 Félice o Felce | *Filix* |
| 133 Ferula | *Ferula* |
| 124 Fien-greco | *Foenum graecum* |
| 121 Finocchio | *Foeniculum* |
| 134 Fioraliso | *Cyanus* |
| 134 Fiorrancio | *Caltha. Luteola,* Virg. |
| 121 Fioravanti | . . . . |
| 119 Formentone | *Phagopyrum* |
| 130 Fravola | *Fraga . Fragaria* |
| 119 Frumento | *Triticum* |
| 125 Funghi | *Fungus* |
| 140 Garofani dom. o Viola | . . . . |
| 134 Gelsomino | . . . . |
| 137 Ghiaggiuolo o Gaggiòlo | *Iris* |
| 149 Gichero | *Arum* |
| 143 Giglio | *Lilium* |
| 143 Ginestra | *Genista* |
| 150 Giunco | . . . . |
| 148 Grogo, o Zafferano | *Crocus* |
| 148 Guado | *Glastum* |
| 153 Halimo | . . . . |
| 152 Hemaro | . . . . |


(a) *Non si possono bene determinare le specie dei Funghi,*

| | |
|---|---|
| Porcini | *Boletus edulis*, Pers. |
| Ditole | *Clavaria coralloides*, Pers. |
| Ovolo con punti sul cappello | *Amanita muscaria*, Pers. |
| Fungo della Pietra lineuria | *Boletus tuberaster*, Pers. |
| Fungo d'Esca | *Boletus fometarius*. Pers. |

| GRECI | BOTANICI |
|---|---|
| Ελλεβορος λευκος | Veratrum album |
| Επιθυμον | Cuscuta Epithymum |
| . . . . | . . . . |
| | Helianthus annuus |
| . . . . | . . . . |
| . . . . | . . . . |
| Φασιολος | Phaseolus vulgaris |
| Ζεια | Triticum monococum |
| Ολυρα. ζεια | Triticum Spelta |
| Κυαμος ελληνικος | Vicia Faba major<br>Vicia Faba minor |
| Πτερις | Aspidium Filix |
| Ναρθηκος. Ναρθηκυας | Ferula communis |
| Βουκερας | Trigonella Foenum graecum |
| Μαραθρον | Anethum Foeniculum |
| Μηκων ηρακλεια | Centaurea Cyanus |
| . . . . | Calendula officinalis |
| . . . . | Brassica Napus? |
| . . . . | Polygonum Phagopyrum |
| Φραγουλι *grace- barb.* | Fragaria vesca |
| Πυρος κειμορουμενος, και τριμηνος. *Theophr.* | Triticum sativum *Enc.* |
| Μυκης (a) | . . . . |
| . . . . | Dianthus Caryophyllus |
| . . . . | Jasminum officinale |
| Ιρις | Iris florentina, et germanica |
| Αρον μεγα | Arum maculatum |
| Κρινον | Lilium candidum |
| Σπαρτιον | Spartium junceum |
| . . . . | Scirpus lacustris |
| Κνηκος | Carthamus tinctorius |
| Ισατις | Isatis tinctoria |
| Αλιμος | Atriplex halimus |
| . . . . | Coronilla emerus |

---

*i quali nomina il Soderini, e soltanto sono certi i seguenti:*

| | |
|---|---|
| Pratajoli | *Agaricus campestris*, Pers. |
| Prugnuoli | *Agaricus Prunulus*, Pers. |
| Agarico | *Boletus purgans*, Pers. |
| Vescia | *Lycoperdon pratense*, Pers. |
| Uovolo | *Amanita caesarea*, Pers. |

| DEL SODERINI | LATINI |
|---|---|
| 152 Hemerocalle | *Lilium Sylvestre* |
| 153 Hiacinto, o Giacinto | *Hyacinthus* |
| 154 Hibisco, o Altèa | *Hibiscus* |
| 154 Hissopo, o Isopo | *Hyssopus* |
| 155 Indivia, o Scariola | *Endivia . Intybum* |
| 154 Iusquiamo o Giusquiamo | *Hyosciamus* |
| 156 Lattuga | *Lactuca* |
| 178 Lentaggine | . . . . |
| 165 Lente | *Lens* |
| 167 Lenticchie | |
| 164 Levistico | *Ligustrum?* |
| 164 Ligustro | *Ligustrum* |
| 171 Lino | *Linum* |
| 163 Liquirizia | *Dulcis radix* |
| 177 Loglio | *Lolium* |
| 171 Lupinello | . . . . |
| 168 Lupino | *Lupinus* |
| 165 Luppolo | *Lupulus* |
| 204 Maccrone | *Olusatrum* |
| 204 Madreselva | *Caprifolium* |
| 184 Maggiorana, o Persa | . . . . |
| 179 Malva domestica | *Malva* |
| 180 Malvalischio o Hibisco | . . . . |
| 180 Malvone | . . . . |
| 181 Mandragora | *Mandragora* |
| 203 Margherita | *Bellis* |
| 182 203 Maro | *Marum* |
| 184 Marrobbio | *Marrubium* |
| 184 Matricale | *Matricaria* |
| 197 Medica | . . . . |
| 182 203 Melenzana, o Melensana | . . . . . |
| 184 Melloni | *Melo* |
| 183 Menta domestica | *Mentha* |
| 184 Mentastro | . . . . |
| 206 Meo | *Ricinus?* |
| 180 Mercorella | *Mercurialis* |

(a) *Queste due piante assai diverse, sono confuse dal*

| GRECI | BOTANICI |
|---|---|
| Ημεροκαλλις | Lilium bulbiferum |
| Βολβος εδωδιμος. Υακινθος | Hyacinthus comosus |
| Αλθαια | Althaea officinalis |
| Υσσωπος | Hyssopus officinalis |
| Σερις κηπευτη ςενοφυλλος | Cichorium endivia |
| Υοσκυαμος | Hyosciamus albus, et niger |
| Θριδακινη | Lactuca sativa |
| . . . . | Viburnum Tinus |
| Φακος | Ervum Lens<br>Ervom Lens minor |
| . . . . | Ligustrum vulgare |
| Κηλαςρον | Ligustrum vulgare |
| Λινον | Linum usitatissimum |
| Γλυκυριξα | Glycirrhiza glabra. |
| Αιρα | Lolium temulentum |
| . . . . | Hedysarum coronarium |
| Θερμος | Lupinus albus |
| . . . . | Humulus Lupulus |
| Ιπποσελινον | Smyrnium Olusatrum |
| Κισσανθεμον κισσοφυλλον | Lonicera Caprifolium |
| Κικλαμινος ετερα | |
| Αμαρακος | Oryganum Majorana |
| Μαλαχη | Malva rotundifolia |
| . . . . | . . . . |
| Αλκεα | Althaea rosea *Pers.* |
| Μανδραγορα | Atropa Mandragora |
| . . . . | Bellis perennis |
| Μαρον | Teucrium Marum |
| Πρασιον | Marrubium vulgare |
| Παρθενιον | Matricaria Parthenicum |
| Μηδικη | Medicago sativa |
| Στρυκνος | Solanum insanum<br>Solanum lycopersicon (a) |
| . . . . | Cucumis flexuosus |
| Μινθος. Ηδνοσμον ημερον | Mentha viridis |
| . . . . | Mentha rotundifolia |
| Κροτον. Κικι | Ricinus communis |
| Λινοζωσις | Mercurialis annua |

---

*Soderini.*

| DEL SODERINI | LATINI |
|---|---|
| 186 Miglio indiano e nostrale | *Milium* |
| 191 Mortella | *Myrtus* |
| 205 Mughetti | *Lilium convallium* |
| 206 Musco greco | *Bulbus vomitorius* Matt. |
| 209 Narcisso o Narciso | *Narcissus* |
| 207 Nasturzio | *Nasturtium. Lepidium* |
| 211 Navoni | *Napus* |
| 210 Nepe o Nepa | *Genista spinosa* |
| 206 Nepitella | *Nepeta* |
| 210 Noce-Metella | *Nux metella* |
| 216 Origano | *Origanum* |
| 214 Orzo | *Hordeum* |
| 217 Osciamoide | *Ocymoides* |
| 223 Paliuro | *Paliurus* |
| 233 Panico | *Panicum* |
| 228 Papavero | *Glaucium* |
| 226 Pastinaca | *Pastinaca* |
| 218 Pastricciano | *Daucus Sylvestris* |
| 219 Pepe erbaceo d'India | *Piperitis. Siliquastrum* |
| 223 Periploca o erba del sig. | . . . . |
| 218 Petonciano | . . . . |
| 220 Pimpinella o Selbastrella, e Selvastrella | *Sanguisorba* |
| 226 Pinox | . . . . |
| 235 Pisello | *Pisum* |
| 219 Pomidoro | *Salanum lycopersicon* |
| 243 Poponi | *Melo* |
| 224 Porcellana | *Portulaca* |
| 237 Porro | *Porrum* |
| 221 Prezzemolo | *Petroselinum Macedonicum* |
| 251 Pugnitopo | *Ruscus* |
| 220 Puleggio | *Pulegium* |
| 252 Quamocritto | . . . . |
| 262 Radici | *Raphanus* |
| 277 Radicchio | *Cichorium Inthybus* |
| 266 Rafano tedesco | *Raphanus rusticanus* |
| 256 Ramno | *Paliurus* |
| 267 Rape bergamasche | *Rapa* |


(a) *Non si sa a qual pianta corrisponda questo nome, mine corrispondente.*

| GRECI | BOTANICI |
|---|---|
| Μελινη | Panicum miliaccum |
| Μυρσινη | Myrthus communis |
| . . . . | Convallaria majalis |
| . . . . | Hyacinthus Muscari |
| Ναρκισσος | Narcissus poeticus |
| Λεπιδιον | Lepidium sativum |
| . . . . | Brassica Napus |
| . . . . | Ulex europaeus |
| Πολυκνημον | Melissa Nepeta |
| Ιπποματνες | Datura Metel. |
| Οριγανον | Origanum vulgare |
| Κριθη | Hordeum vulgare |
| Ποθος | Lychnis calcedonica |
| Παλιουρος | Zizyphus Paliurus |
| Κενχρον | Panicum italicum |
| Μηκων κερατιτις | Glaucium luteum. *Pers.* |
| Σισαρον | Pastinaca sativa |
| Σταφυλινος αγριος | Daucus Carota sylvestris |
| . . . . | Capsicum annuum |
| . . . . | Periploca graeca |
| . . . . | Solanum insanum, fructu purpureo |
| . . . . | Poterium sanguisorba |
| . . . . | (a) |
| Ερεβινθος | Pisum sativum |
| Σικυος πεπων | Cucumis melo |
| . . . . | . . . . |
| Ανδραχνη | Portulaca oleracea |
| Πρασον | Allium Porrum |
| . . . . | Bubon Macedonicum |
| Μυρσινη αγρια | Ruscus aculeatus |
| Γληκων | Mentha Pulegium |
| . . . . | Ipomaea Quamoclit |
| Ραφανις | Raphanus sativus |
| Κιχωριον | Cichorium Inthybus |
| Ραφανις αγρια | Cochlearia Armoracia |
| Παλιουρος | Zizyphus Paliurus |
| Γογγυλη | Brassica Rapa |

*come neppur gli altri, a' quali non è apposto alcun ter-*

| DEL SODERINI | LATINI |
|---|---|
| 266 Raperonzolo | *Rapunculus* |
| 273 Rapo | *Napus* |
| 254 Robbia | *Rubia* |
| 253 Robiglia | *Ervum* |
| 257 Rógo | *Rubus* |
| 259 Romice | *Rumex* |
| 281 Rosaio | *Rosa* |
| 274 Rosmarino | *Rosmarinus officinalis* |
| 277 Rovajotto | . . . . |
| 299 Ruchetta | *Eruca* |
| 255 Rusco | . . . . |
| 260 Ruta | *Ruta* |
| 321 Saggina | *Sorghum* |
| 320 Salvia | *Salvia* |
| 317 Sassefrica | *Barbula hirci* |
| 307 Satureia | *Satureia* |
| 308 Scalogno | *Ascalonia* |
| 326 Scandella | . . . . |
| 314 Scilla | *Scilla* |
| 310 Sclarèa o Gallitrico | *Horminum* |
| 310 Scarsapepe | . . . . |
| 327 Segala | *Secale* |
| 303 Senapa | *Sinapis* |
| 303 Sesamo, o Giuggiolena | *Sesamum* |
| 306 Sesaro | *Sisarum* |
| 317 Sisembrio | . . . . |
| 311 Solano | *Solanum* |
| 300 Sosolo o Riso | *Oryza* |
| 325 Spelda | . . . . |
| 319 Spellicciosa o Cardoncello | *Senecio* |
| 323 Spigo-nardo | . . . . |
| 320 Spina-acuta | *Berberis* |
| 316 Spina-bianca | . . . . |
| 311 Spina di Cane | . . . . |
| 314 Spina-fagiana | . . . . |
| 313 Spina topiazia | . . . . |
| 313 Spin cervino | *Rhamnus* |
| 319 Spuria o spezie | . . . . |
| 314 Squilla o Scilla | . . . . |
| 319 Stache | *Stachys* |

| GRECI | BOTANICI |
|---|---|
| Ερινος | Campanula Rapunculus |
| . . . . | Brassica napus sylvestris |
| Ερι.θροδανος | Rubia tinctorum |
| Οροβος | Lathyrus sativus? |
| Βατος | Rubus fruticosus |
| Οξυλαπαθον | Rumex acutus |
| Ροδον | . . . . |
| . . . . | . . . . |
| . . . . | . . . . |
| Ευζωμον | Brassica Eruca |
| . . . . | Ilex aquifolium |
| Πηγανον | Ruta graveolons |
| . . . . | Holcus sorghum |
| Ελελισφακος | Salvia officinalis |
| Τραγοπωγον | Tragopogon pratense, et porrifolium |
| Θυμβρα | Satureia vulgaris |
| Σκοροδον ασκαλωνιον | Allium ascalonicum |
| Κριτηδιςιχη | Hordeum distichum |
| Σκιλλη | Scilla maritima |
| Ορμινον | Salvia Sclarea |
| Ονιτις ορειη | Origanum Onites |
| Τιφη | Secale cereale |
| Ναπυ | Sinapis nigra |
| Σησαμον | Sesamum orientale |
| Ελαφοβοσκον | Sium Sisarum? |
| . . . . | Mentha Pulegium |
| Στριχνος | Solanum nigrum |
| Οριζον . Οριζα | Oryza sativa |
| Ολυρα . Ζεια | Triticum Monococcum |
| Ηριγερων | Senecio vulgaris |
| . . . . | Lavendula dentata |
| . . . . | Berberis vulgaris |
| Κακτος | Cynara cardunculus |
| . . . . | . . . . |
| . . . . | . . . . |
| . . . . | . . . . |
| Ραμος | Rhamnus Catarticus |
| . . . | Spergula arvensis? |
| . . . . . | . . . |
| Σταγυς | Stachys arvensis? |

| DEL SODERINI | LATINI |
|---|---|
| 11 Stella (erba) | *Coronopus* |
| 329 Tartufi | *Tuber* |
| 5 | |
| 338 Terracrepolo | . . . . |
| 338 Tifa | . . . . |
| 334 Timo | *Thymus* |
| 338 Titimalo ciparissio | *Cyparissias* |
| 339 Triboli | *Melilothus* |
| 335 Trifoglio | . . . . |
| 329 Turchesco (frumento | . . . . |
| 340 Urtica ovvero Ortica | *Urtica* |
| 339 Uva-spina | *Grossularia* |
| 348 Veccia | *Vicia* |
| 341 Verbasco | *Verbascum* |
| 345 Vetriola | *Parietaria* |
| 344 Viburno | *Viburnum* |
| 350 Vilucchio | . . . . |
| 341 Vinca, o Pervinca | *Pervinca* |
| 345 Viola mammola | *Viola martia* |
| 342 Visco | *Viscum* |
| 347 Vitalba | *Clematis* |
| 347 Vite-nera | *Tamus? Bryonia* |
| 350 Xilon, o Gossipio o Cotone | *Gossypium* |
| 356 Zafferano | *Crocus* |
| 353 Zucche | *Cucurbita* |


---

| GRECI | BOTANICI |
|---|---|
| Κορωνοπους | Plantago Coronopus |
| Υδνον κεραυνιον, κρανιον, γερανειον | Tuber cibarium *Pers.* |
| . . . . | Scorzonera picroides |
| . . . . | Triticum Spelta, spiea oblonga gracili |
| Ερπιλλος . Θυμος | Thymus vulgaris |
| Τιθυμαλος κυπαρισσιας | Euphorbia Ciparissias |
| Μελιλωτος | Melilothus officinalis *Pers.* |
| . . . . | Trifolium pratense |
| . . . . | Zea mays |
| Ακαλυφη Τραχυτερα | Urtica urens, et dioica |
| . . . . | Ribes uva crispa |
| Αφακη | Vicia sativa |
| Φλομος Θηλεια | Verbascum Thapsus |
| Ελξινη | Parietaria officinalis |
| . . . . | Viburnum Lantana |
| . . . . | Convolvulus arvensis |
| Κληματις | Vinca major |
| Ιον Ιων μελαν | Viola odorata |
| Ιξια | Viscum album |
| Δαφνοειδες | Clematis vitalba |
| Αμπελος αγρια . Αμπελος ιδαια | Bryonia alba ? Tamus communis? |
| . . . . | Gossypium herbaceum |
| | Gossypium arboreum |
| Κροκος | Crocus sativus |
| . . . . | Cucurbita lagenaria |

# INDICE

*Avviso posto alla prima edizione di Firenze, dell' anno 1814, in 4* . . . . . pag. v

*Introduzione* . . . . . » 1

*Indice delle piante in questo Volume descritte, coll' aggiunta de' Nomi Greci, Latini, e Botanici Linneani corrispondenti* . . . » 362

142,061

Mag 442061